

Saborearte®

GASTRONOMÍA

LOS EVOLUTIVOS:
la nueva generación de cocina mexicana

VINOS de postre

El arte dulce de ORIOL BALAGUER

Las creaciones de YVES REVELLY

www.saborearte.com.mx

CITEM

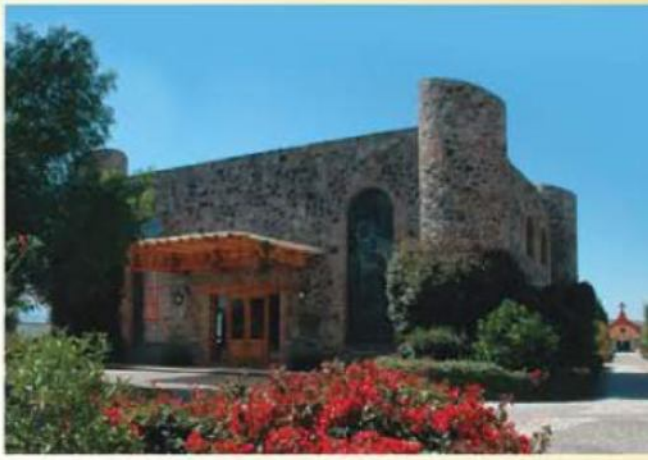
29

7 52435 31570 8

30-SEP-09

$ 50.00 - MÉXICO








REVELACIÓN
VINOS DE MÉXICO
Cuando abres una botella de Vino Mexicano, encuentras la expresión de nuestro campo que **revela** el esfuerzo y compromiso de miles de familias mexicanas...
Nuestras familias.
Al elegir Vino Mexicano, decides por calidad, confiabilidad y variedad avalada por más de 400 premios y reconocimientos a nivel internacional.
Cuando pienses en vinos, decide por México.
Nuestras mejores marcas
Gobierno Federal
SAGARPA
"Este programa es de carácter público no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente."
CONSUMASE CON MODERACIÓN

Editora
Karla Senties Silva
karla@saborearte.com.mx

Director Comercial
Erico García García
erico@emisa.info

Dirección Diseño
Vincent Velasco Gonthier
diseno@saborearte.com.mx

Fotografía
Claudio Pellettieri
fotografia@saborearte.com.mx

Directora de Redacción
Beatriz Silva
redaccion@saborearte.com.mx

Corrección de estilo
Julio Chávez
jchavez@saborearte.com.mx

Consejo Editorial
Paulina Vélez • Jean Berthelot
Federico A. López • Alejandro Acevedo
Luis Gálvez • Mari Carmen Saenz

Representante Internacional
Carmen Saracho
Mari Carmen Saenz

Contacto en Francia
Eléonore Vial
Instituto Paul Bocuse, Lyon, Fr.
francia@saborearte.com.mx

Colaboradores en este número
Oriol Balaguer • Julio Chávez • Hugo D'Acosta • José Luis Fernández • Ricardo Espíndola • Federico López • Arturo Fernández • Diego Hernández • Aquiles Chávez • Sergio Camacho • Pablo Salas • José Ramón Castillo • Juan Pablo de la Sota • Jonathan Gómez • C. Savarin • Deby Béard • Yves Revelly • Carla Altesor • Laura Letinsky • Lidia Parada • Julieta Ponce • Sylvia Gutiérrez • Marianna Ramírez • Carlos Bracho • Pilar Meré • Marco Miranda • Antonello Cerutti • Karina Rodríguez • Edwar Cupul • Valeria Valencia

Revista Sarte S.A. de C.V.
Oaxaca 86, despacho 402, Col. Roma,
C.P. 06700 México D.F.

Ventas
01(55) 5514-7914
01(55) 5514-2077
David Esparza
david.esparza@emisa.info
Arturo Trejo
ventas@saborearte.com.mx

Suscripciones
suscripciones@saborearte.com.mx

Asesoría legal
Jurídico LópezJaimes S.C.
Ignacio Mendoza Aguilar Abogados

Publicación de
Editorial Mexicana de Impresos S.A de C.V.
www.emisa.info

Sabor e Arte. Periodicidad bimestral, Año 4, número 29, Agosto - Septiembre 2009.
Certificado de Reserva de Derechos de Autor 04-2004-081712590900-102, ante el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Autorizada como Publicación Periódica por SEPOMEX, permiso PP09-1322, Certificado de Licitud de Título, 13027 y Certificado de Licitud de Contenido 10600, emitidos por la Secretaría de Gobernación. Editor Responsable de la Publicación Karla Beatriz Senties Silva. Publicada por Editorial Mexicana de Impresos S.A. de C.V. Oaxaca 86, despacho 402, Col. Roma, C.P. 06700, México D.F. Tel: (55) 5514 79 14 y (55) 55 14 20 77. Distribuido en locales cerrados por Publicaciones CITEM S.A. de C.V.



Esta era se caracteriza por un acelerado paso del tiempo, personalmente he comprobado su relatividad con la sensación plena de que hace algunos años iba más despacio. Y no sólo hablamos de las veinticuatro horas que forman nuestros días, sino de los espacios, las fronteras, la percepción de lo tangible y lo intangible, todo danza a un ritmo inusual.

Los días pasan velozmente y en el caos nos volvemos selectivos, obligados a elegir lo más valioso y representativo para nutrir nuestros sentidos saturados de incesante información... La calma llega ocasional, por opción o casualidad y en ese respiro podemos recordarnos, escucharnos.

Así me sucedió hoy justo antes de escribir esta carta, en ese fugaz instante de tranquilidad recordé mi apetito y sin más ni más me encaminé a un pequeño restaurante cerca de la oficina, buscaba no sólo saciarme sino alejarme de la tecnología, refugiarme del frenesí exterior adentrándome en mi mundo a través de la vista, el aroma y el sabor. Dejé atrás la computadora, pero maridé mi comida acariciando un papel con la tinta de mi pluma. Debía escribirles a ustedes y ese espacio "íntimo" me proporcionó la inspiración.

A mi mesa llegaron distintos tiempos recordándome la danza del amor: con un inicio tranquilo, a base de pequeños bocados que despertaron mi atención, la entrega fue creciendo con platillos claros, delicados y precisos hasta terminar con una dulce explosión. La sensualidad del chocolate oscuro se fundió en mi boca, contrastando con la acidez refrescante de unas frambuesas mientras la textura de avellanas tostadas jugueteaba en mi paladar entremezclando y extendiendo su sabor.

Lograr un postre sublime no es cosa sencilla, es una cuestión de mucha atención, precisión, paciencia, fineza... es una destreza exquisita, detallada y aunque en México somos grandes consumidores de azúcar, el arte de la repostería no ha evolucionado tan rápido como la cocina y –mucho menos como la tecnología–. Inmersa en mis reflexiones me remonto a esta edición: al espíritu modernista de Oriol Balaguer, pastelero español que redimensionó el universo de la repostería concibiéndola como la cocina dulce; la poesía que Albert Adriá representa en sus postres dotados de emoción y experiencias vivas; el legado de Gabriel Paillasson, artesano, maestro y autor que ha dedicado muchos de sus años a hacer crecer la profesión. Y en este universo resaltan también los acompañamientos, los vinos de postre, el café y la entrega de las nuevas generaciones: desde la energía audaz de "los evolutivos", grupo de jóvenes que encabezan una nueva generación de cocina mexicana, hasta la perfección del chef pastelero Yves Revelly que nos ofrece los secretos de sus preciadas creaciones.



Mousse de frutas exóticas
Chef Yves Revelly
Grand Coral Beach, Cancún, Q.Roo
Foto: *Claudio Pellettieri*

Ahora regreso al teclado y acelerando de nuevo el reloj abro las puertas de la tecnología para hacer llegar esta información, al mismo tiempo que recibo mensajes y reviso detalles de nuestro nuevo portal de internet –que por cierto, los invito a visitar recordándoles que el tiempo que dedico es para que ustedes, mis queridos lectores, obtengan nuestra siempre fina y deleitable información (www.saborearte.com.mx). Me despido con la alegría que dejó en mí este momento de reflexión y por supuesto, lista para salir a casa, hacer la maleta y correr al avión.... de qué me sirve la tecnología si no para hacer lo que más me gusta: comer, tomar vino, viajar, convivir con el amor y los amigos.

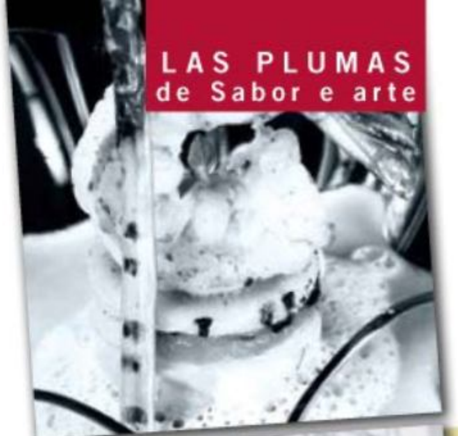
"El salado, el amargo, el ácido, los otros tres sabores, se parecen a la vida cotidiana. El azúcar es la fiesta, la ladera suave, como un poco de música, súbita, en el aire"
Erik Orsenna, filósofo, politólogo y escritor francés.

Karla Senties

AMR

Sabor

EMI EDITORES



LAS PLUMAS de Sabor e arte



1

Pilar ha sido parte fundamental en la promoción del vino mexicano, su formación en comunicación, mercadotecnia y sommelier, conjugan el perfil armonioso con que comunica sus amplios conocimientos. La Promotora de la Asociación Nacional de Vitivinicultores, comparte su placer por el vino en conferencias, exposiciones, artículos, radio... a lo largo del país. Su incesante participación en el mundo del vino la mantienen a la vanguardia con una visión profunda, analítica y apasionada.

Pilar Meré:
Las letras del vino

2



Comunicóloga de profesión, Karina se ha dedicado al periodismo e investigación de muy diversos temas. Entre textos y entrevistas profesionales teje la tela tras la esencia de los platillos: los ingredientes. Así escribe sobre el origen, historia, aportes nutricionales, valores culturales, formas de conservaciones y aplicación de los más variados productos.

Karina Rodríguez:
La otra cara del sabor

3



Dotada con la sensibilidad de los virtuosos, esta joven se ha entregado desde pequeña a sus dos amores: el arte y la cocina. Heredó el conocimiento culinario gracias a la influencia de sus padres y entregó su creatividad al aprendizaje de las artes plásticas. Hoy, evoca su talento en cada degustación, en cada detalle, en cada platillo y a través de su pluma comparte su experiencia.

C. Savarin:
Cocina al óleo





4



Amplia conocedora del tema, ha sido juez Internacional del World Barista Championship; juez de la United States Barista Championship por la Specialty Coffee Association of America y juez de la Competencia Mexicana de Baristas; además de creadora de la Red de Baristas Mexicanos. Con ella, el café adquiere otra lectura.

Sylvia Gutiérrez:
El saber del café

5



Actor, escritor, político, fotógrafo, conferencista y promotor de la cultura. Carlos es, además, un absoluto enamorado de la buena comida, los habanos, los grandes vinos y destilados del mundo. Un emprendedor idealista, que comparte los seductores placeres de la vida en sus lúdicas narraciones.

Carlos Bracho:
Degustando la vida

6



Destacado experto culinario, catedrático y conferencista que ha participado, entre otras investigaciones, en la elaboración del *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana* bajo la dirección del chef Ricardo Muñoz Zurita. Del arcón de esas investigaciones surgen pequeños grandes momentos en que la cocina o el vino están presentes con los personajes más ilustres de la historia y que han sido poco conocidos.

Ricardo Bonilla:
Bocadillos de historia

7



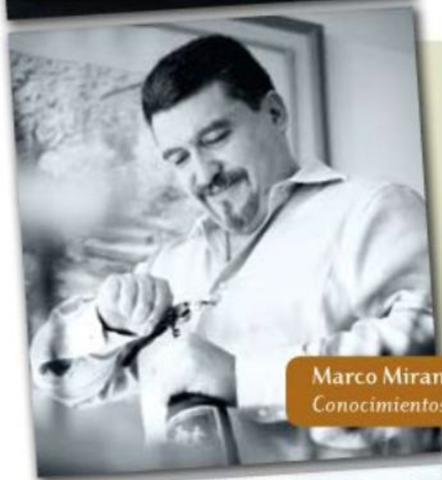
Chef, enólogo, investigador, docente, un espíritu nacido para la gastronomía. Este experto de la cocina trae en la sangre la entrega de los maestros renacentistas. Su niñez transcurrió en la campiña italiana entre aromas y sabores que hoy constituyen el fundamento de su recuerdo gustativo. El renombrado chef Gualtiero Marchesi, compartió con Antonello el conocimiento, la dedicación y exigencia de las grandes mesas europeas. Cerruti escribe con emoción exquisitos relatos culinarios.

Antonello Cerutti:
La inspiración renacentista





8



Amplio conocedor y promotor de la cultura del vino en México, durante su trayectoria ha impartido cursos, dado conferencias y consultorías a distintas empresas. Sus columnas son un referente para entender más de este gran universo bajo una visión clara y estilo agradable.

Marco Miranda:
Conocimientos decantados

9



Con acreditados conocimientos en Ciencias de los Alimentos y una amplia trayectoria, Lidia nos permite comprender a fondo los procesos que se dan en los alimentos al momento de cocinar. En un lenguaje digerible explica la ciencia de ingredientes, técnicas y productos implícitos en la cocina tradicional o en la más vanguardista.

Lidia Parada:
La ciencia en la mesa

10



Mujer talentosa, con una consistente experiencia que la hizo merecedora del premio de las cinco estrellas The Ritz Carlton y del primer lugar en el concurso Expo Hotel 2006; durante su trayectoria ha trabajado al lado de reconocidos chefs como Michel Bernstain y Nigel Cook. Actualmente Valeria consagra su creatividad en la pastelería de Le Meridien Resort and Spa Cancún.

Valeria Valencia:
Dulce imaginación



Fundada por el señor Raymond Turquois para ayudar a jóvenes mexicanos, Servirbien México ofrece los conocimientos, técnicas y habilidades necesarias para brindar un servicio de excelencia al comensal. Su misión es promover la formación profesional de meseros mexicanos de escasos recursos becados por la Fundación. En nuestras páginas comparte su experiencia apoyando el desarrollo de este sector en el país.

Servir bien:
Excelencia en el servicio



11



Deby es una mujer polémica, polifacética e incansable difusora del mundo de los placeres: gastronomía, vinos, viajes, lugares para disfrutar. Su ofrenda es a la buena vida y todos los detalles que la acompañan. Deby publica en diferentes medios además de contar con espacios en radio y TV.

Deby Béard:
El mundo en un bocado

12



Edwar es el chef del restaurante Aioli del Hotel Le Meridien Cancún Resort and Spa. Cada edición este alquimista echa a volar su imaginación y presenta un menú equilibrado, lleno de color y armonía resaltando un ingrediente.

Edwar Cupul:
Creatividad culinaria



El Centro de Orientación Alimentaria informa y difunde los beneficios de una alimentación saludable. Una adecuada nutrición es la medicina preventiva más sencilla, eficaz y económica para mejorar la calidad de vida. En *Sabor e arte* COA se comunica con el lector a través de una visión dinámica, creativa e innovadora.

COA:
El placer saludable



La Asociación Mexicana de Sommeliers es un organismo que agrupa a los profesionales mexicanos de este ramo al mismo tiempo que forma a las nuevas generaciones. Durante más de una década la AMS se ha preocupado, ocupado y comprometido con la promoción y difusión de la cultura del vino en nuestro país, como lo hace ahora en colaboración con *Sabor e arte*.

AMS:
La cultura del vino



Fotografías de Alexander: 1 a 8 y 11
Fotografías de Claudio Pellettieri: 9, 10 y 12

CONTENIDO














Sigma foodservice
Ser tu socio en alimentos
nos DIFERENCÍA.
Sabemos que necesitas FRESCURA, ponemos a tu servicio la red refrigerada más grande de México.
Sabemos lo importante que es el SABOR y PRESTIGIO, nuestras MARCAS te lo garantizan.
Sabemos que necesitas SERVICIO, te ofrecemos asesoría personalizada.
Centro de Venta Directa Centro, D.F y Sureste: 01800 522 2335
Centro de Venta Directa Norte, Noreste y Occidente: 01800 122 1260
www.sigma-foodservice.com
FUD
La Villita
San Rafael
Noche Buena
yoplait
Oscar Mayer
TANGAMANGA
Chalet
Eugenia
franja
Anchor
Guten
IBEROMEX
levelValley
CHIMEX
COUNTRY VALLEY
El Cazo
DELICIA
Viva
Chef
Yurécuaro
Sigma foodservice

Oriol Balaguer

La gastronomía tiene mucho arte

Por: Julio Chávez
jchavez@saborearte.com.mx
Fotografías: cortesía de Oriol Balaguer

La trayectoria y trascendencia de Oriol Balaguer en el mundo de la repostería se podría definir por su inquietud, por estar siempre preocupado por la investigación y el desarrollo de nuevos productos y de nuevos conceptos que lo llevan a formarse constantemente y a explorar campos en los que demuestra toda su creatividad, sensibilidad y pasión.



Perfeccionista y que se cuestiona permanentemente su trabajo buscando siempre la sensibilidad gustativa, en su Estudio, Balaguer ha creado un nuevo estilo y un nuevo concepto de la cocina del dulce, de la pastelería y de la bombonería. Inspirándose en diferentes aspectos de la vida, ha actualizando a los grandes clásicos, por ello es considerado un arquitecto de la gastronomía.

Es también autor del fundamental libro *La cocina de los postres* y entre los múltiples reconocimientos que ha tenido se encuentra haber creado el Mejor postre del mundo en 2001.

¿Qué postre, pastel o momento marcó su vida que lo hizo dedicarse a la cocina dulce?

Mi padre era pastelero y recuerdo cómo de niño jugaba con plastilina imitando la forma de sus pasteles y bollería. Supongo que me ha marcado mucho la tradición familiar de este oficio.

¿A qué edad hizo su primer postre, recuerda cuál fue?

Muy jovencito. Con ocho o nueve años junto a mi padre.

¿Qué lugar ocupa la tecnología en tus creaciones?

Un lugar importante. Y una muestra de ello es mi creación *High Techocolate*, un concepto que reúne chocolate y tecnología. Su eslogan: *la tecnología también nos puede apasionar*, recoge la esencia de esta propuesta.

Desde hace tiempo se habla de Innovación + Desarrollo como la mejor arma para el crecimiento de una empresa, ¿cómo aplica usted esta ecuación?

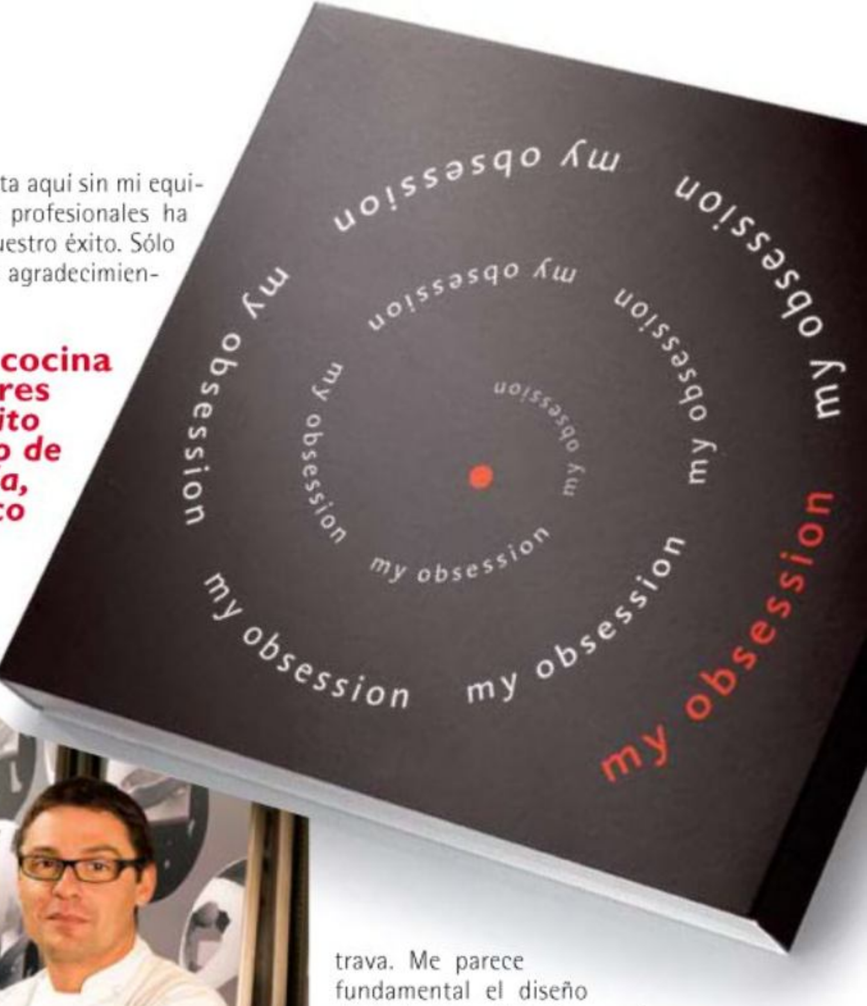
Es importante mantener un equilibrio. En mis creaciones busco equilibrar la balanza combinando tradición e innovación. Los resultados pueden ser espectaculares. Creo que para innovar en mi sector hay que conocer bien la tradición y luego cuestionarla por sistema.

¿Además de su talento y creatividad, cuál es la fórmula de su éxito?

Rodearme de un equipo estupendo. No habría llegado hasta aquí sin mi equipo. Rodearme de profesionales ha sido la clave de nuestro éxito. Sólo tengo palabras de agradecimiento para ellos.

Su libro La cocina de los postres marcó un hito en el mundo de la repostería, ¿qué significo este libro a título personal?

Fue una enorme satisfacción.





¿Cómo surge el "Concept cake" y cómo funciona?

El concept cake es un prototipo de postre que conjugue dulce y salado que propongo cada mes en mis boutiques. Durante un mes ocupa un lugar privilegiado dentro de una vitrina individual. Si durante ese mes el postre ha tenido aceptación, entra a formar parte de la carta de postres, si por el contrario no ha recibido una buena acogida no volvemos a repetirlo.

Estudió bellas artes, ¿de qué manera aplica esos conocimientos a sus creaciones?

Considero que el arte tiene una presencia importante en mis creaciones. De hecho la gastronomia tiene mucho arte. Requiere de una sensibilidad especial... Soy un gran amante de los grandes de la arquitectura como Frank Gehry o Calatrava. Me parece fundamental el diseño de cada una de mis creaciones para que empiecen seduciendo por la vista, aunque, lógicamente, tiene que haber una armonia con el resto de los sentidos: aroma, sabor, textura...

¿Cómo lograr el balance entre lo clásico y lo evolutivo?

Con una gran sutileza. Requiere de un equilibrio muy estudiado.

Con su empresa de catering también incursiona en la cocina salada, pero con un marcado sentido dulce, ¿cuál es la filosofía de esta cocina dulce?

Sweet&Salty es una manera diferente de entender un catering. Proponemos una gastronomía a través de los sentidos que requiera de una reflexión profunda de sabores, aromas y texturas.

Si fuera postre, ¿cuál sería?

Un postre que se llama *My Obsession*. (*My Obsesión* se compone de 18 unidades de bombones a escoger entre múltiples sabores: whisky, azafrán, anis estrellado, kikos, regaliz, ajonjoli, soya...)

DEMARLE

EL MOLDE ORIGINAL !

El Molde Flexible Original para liberar su Imaginación

Demarle mantuvo su servicio a los profesionales de la cocina desde hace 40 años. En colabaración con las personalidades más prestigiosas de la gastronomía, se esfuerza de quedar siempre atento a las necesidades del mercado y de aportar regularmente formas, tendencias y diseños novedosos. Ya sea para la pastelería, panadería, cocina, banquetes u otras aplicaciones, usted encontrará siempre una solución adaptada a sus deseos, gracias a los productos Demarle. Descubra o re-descubra nuestras distintas gamas de Flexipan®, Silpat®, Silform®, Silpain®, Flexipat®, Tapete Relieve y toda la oferta Demarle visitando nuestro sitio : **www.demarle.com**

Novedades Flexipan® 2009



Ellipse
78 x 58 mm Prof. 40 mm
Volumen 100 ml

■ 18 formas :
600 x 400 mm Ref. **FP 1169**
(Disponible en 400 x 300 mm)



©Tableta chocolate
70 x 70 mm Prof. 30 mm
Volumen 90 ml

■ 24 formas :
600 x 400 mm Ref. **FP 1497**
(Disponible en 400 x 300 mm)



Tartaleta cuadrada acanalada
78 x 78 mm Prof. 20 mm
Volumen 70 ml

■ 24 formas :
600 x 400 mm Ref. **FP 1171**
(Disponible en 400 x 300 mm)



Campana
102 x 92 mm Prof. 29 mm
Volumen 130 ml

■ 15 formas :
600 x 400 mm Ref. **FP 1182**

Novedades Silform® 2009



Silform® para el pan
70 x 70 mm Prof. 30 mm

■ 24 formas :
600 x 400 mm Ref. **SF 1162**
(Disponible en 400 x 300 mm)



Ahora está disponible una gama completa de Silform® individual para el pan. No dude en contactar con su distribuidor para toda información complementaria.

Para toda información, ponerse en contacto nuestro distribuidor :
EUROBAKERY - Niza 76. Col. Juarez - Cp 06600 Mexico City - Tel : (55) 55/11/24/99 - Fax : (55) 55/11/73/69
Email : ventas@eurobakery.com.mx o conectar sobre nuestro sitio : **www.demarle.com**

DEMARLE LE OFRECE ESTAS RECETAS

Cesta de primavera

Receta para una placa 600 x 400 mm
Flexipan® Ref. FP 1171



Sablé Breton

- 100 g yemas de huevo
- 200 g azúcar refinada
- 200 g mantequilla con sal
- 6 g azúcar vainillada
- 45 g de miel
- 320 g harina
- 8 g polvo para hornear

Batir con batidor de globo las yemas con el azúcar hasta que la mezcla blanquee. Agregar la mantequilla previamente suavizada, azúcar vainillada y la miel. Tamizar la harina y el polvo para hornear e incorporarlos a la primera masa. Mezclar hasta obtener una pasta homogénea. Enfriar. Extender la masa a 6 mm de espesor y cortar en cuadros de 7 cm, colocar sobre los moldes **Flexipan® Tartaleta Cuadrada Ref. FP 1171.** Hornear a 160°C durante 15 min. Dejar entibiar antes de sacar del molde.

Cremoso pasión

(Para 24 piezas)

- 200 g puré fruta de la pasión
- 120 g yemas huevo
- 120 g huevos
- 100 g azúcar refinada
- 4 g gelatina
- 120 g mantequilla

Mezclar todos los ingredientes excepto la mantequilla y la gelatina, calentar hasta los 85°C. Pasar por un chino y agregar la gelatina (previamente hidratada y sin exceso de agua). Dejar entibiar a 35°C antes de añadir la mantequilla fría cortada en cubos, batir con un procesador de mano para darle una consistencia y color cremoso a la preparación. Rellenar los moldes de Flexipat® con ayuda de una manga pastelera, golpear suavemente la placa para hornear que sostiene los moldes con la finalidad de eliminar burbujas de aire en la crema antes de congelar.

Crema de frutos rojos

- 60 g azúcar refinada
- 375 g puré de frambuesa
- 15 g fécula de maíz

Mezclar el azúcar con la fécula e incorporar al puré de frambuesa, colocar en una cacerola y llevar a ebullición.

Guarnición

- 500 a 600 g frambuesas frescas
- Pistaches en grano o cáscaras de limón verde

Después de la cocción y enfriamiento del Breton, depositar sobre el ángulo un cuadro de cremoso y caramelizarlo con hierro caliente. Verter un poco de la crema de frutos rojos dentro del sablé y disponer las frambuesas al contorno del cremoso.

DEMARLE

LE OFRECE ESTAS RECETAS

Chocolate café limón

Receta para una placa 600 x 400 mm
Flexipan® Ref. FP 1497



Bizcocho limón

- 70 g mantequilla
- 300 g claras de huevo
- 300 g polvo de almendra blanca
- 3 cáscaras de limón verde
- 260 g azúcar glass
- 100 g azúcar

Montar las claras a punto de nieve con el azúcar. Agregar delicadamente el polvo de almendra con el azúcar glass previamente tamizada. Hornear a 180°C durante 15 minutos.

Cremoso de café

- 6 g aroma de café
- 6 g hojas de gelatina
- 53 g yemas de huevo
- 250 g crema para batir
- 225 g chocolate blanco
- 135 g crema para batir montada

Mezclar 250 g de crema, las yemas y el aroma de café. Cocer a 85°C y verter sobre los "pistoles" blanco. Dejar enfriar.

Hidratar la gelatina en agua fría, fundir e incorporar a la Inglesa. Incorporar la crema montada y verter en **Flexipan® cuadrado Ref. FP 1106**.
Congelar.

Negro cítricos (toronja)

- 600 g crema para batir montada
- 60 g yemas de huevo
- 400 g cobertura negra 64%
- 170 g crema para batir
- 1 cáscara de limón amarillo
- 100 g azúcar

Mezclar la crema con la mitad del azúcar y la piel del limón, llevar a un hervor, apagar el fuego y dejar infusionar durante 10 minutos. Terminar la crema inglesa con las yemas, la otra mitad del azúcar y la crema infusionada. Cocer a 85°C, pasar por un chino y dejar enfriar. Montar la crema. Fundir la cobertura negra a 40/42°C, mezclar con la crema montada e incorporar la crema inglesa infusionada fría.

Crocante café grué

- 80 g agua
- 200 g azúcar
- 50 g glucosa
- 56 g café Trablit (extracto de café líquido)
- 40 g grué (granos de cacao)

Llevar a ebullición los ingredientes, verter en Flexipat® y cocer a 160°C durante 10-12 minutos.
Cortar en rectángulos, cuando aún se encuentre tibia la mezcla, con ayuda de una ruleta multicortadora.

Montaje

Llenar el **Flexipan® Tableta chocolate Ref. FP 1497** con la mousse "negro cítricos" hasta la mitad, encima colocar un inserto congelado de cremoso café y terminar cerrando con un bizcocho de limón. Congelar de 2 a 3 horas. Desmoldar e inmediatamente pulverizar con la pistola para chocolate. Decorar con un crocante café grué y algunas cáscaras de limón.


BAJA
CALIFORNIA
Descubre la Ruta Gastronómica...
En Baja California, los aromas y sabores se conjugan para transformarse en una creación culinaria única de esta región conocida como Cocina Baja Mediterránea, una fusión gastronómica de mariscos, especias y frutos fragantes que se acompañan idealmente con los vinos más finos producidos con las bondades de la cosecha de uva en los viñedos de Ensenada y los valles de Tecate. Ahora imagina Tijuana con un aire contemporáneo donde podrás deleitar tu paladar con estos platillos frescos y suculentos o sintiendo la brisa del mar en Rosarito mientras disfrutas de una langosta estilo Bajacaliforniana.
¡Baja California ... El destino gourmet de México!
DescubreBajaCalifornia.com
¡Aprovecha la gran oferta hotelera!
50%
Sólo fin de semana
Para hacer valida la promoción al reservar, tu clave será...
Baja 2009
Promoción válida agosto.
VIVE
MÉXICO
www.ofertasvivemexico.com

Fotografía: cortesía de El Bulli



Albert Adrià

> "Soy dulce, pero de vez en cuando aflora el chocolate con chile".
> ALBERT ADRIÀ

Tras 24 años de ser una parte fundamental del mejor restaurante del mundo, en 2008 Albert Adrià comentó que "hay vida más allá de El Bulli", por lo que ahora dedica su tiempo a su gastrobar Inopia en Barcelona, un establecimiento especializado en tapas tradicionales, y a presentar su libro *Natura* en el que hace una espectacular propuesta de postres inspirados en la naturaleza.

Con 15 años de edad, Albert inició sus andanzas en El Bulli en 1985, durante dos años pasó por las diferentes partidas que componen la cocina pero siempre guardó un especial interés por su lado dulce; en los inviernos que estaba cerrado el restaurante se dedicó a completar su formación en prestigiosas pastelerías como Turull en Terrassa, Escribà en Barcelona o Totel en Elda, junto al maestro Francisco Torreblanca, además de un stage de mes y medio en París en casa de Guy Savoy. En El Bulli, además de ser chef pastelero, fue el director creativo del restaurante, encargado de ofrecer año tras año una carta que tiene todos los matices artísticos posibles.

En 1998 publicó su primer libro, *Los postres de El Bulli*, que obtuvo el galardón de mejor libro de repostería en la feria gastronómica de Perigueux. Ese mismo año, junto con su hermano Ferran y Oriol Castro, crean el proyecto de elBullitaller cuya propuesta ha sido idear año con año el menú de la siguiente temporada.

A pesar de ser reconocido como uno de los mejores reposteros del mundo, ha comentado que no suele acabar las comidas con un postre, aunque prefiere el tiramisú; dice que le encanta la pizza y que le hubiera fascinado crearla.

Sobre el uso de nuevas tecnologías utilizadas en la cocina ha declarado que éstas "no son ni buenas ni malas, todo depende cómo se apliquen". "Mis creaciones parten de la tradición y la artesanía para intentar adivinar la evolución, la tecnología es un instrumento del cual te vales para expresarte y sólo hay dos cocinas, la buena y la mala, y si haces mala cocina con tecnología harás mala cocina tecnológica".

Fotografía: Federico de Jesús



Gabriel Paillasson

La de Gabiel Paillasson es una vida dedicada a enaltecer la pastelería, pues además de ser el fundador de la copa mundial, ha sido un destacado promotor para sacar a esta profesión del anonimato en el mundo de la restauración y de impulsar la denominación de chef pastelero como una posición de orgullo y suma importancia en el mundo gastronómico.

Sus inicios en esta dulce profesión se dieron cuando tenía 14 años y entró como asistente en una pastelería, "Desde entonces sólo estuve lejos de la cocina los años que presté mi servicio militar obligatorio".

Para él, un gran pastelero debe no sólo tener unas excelentes bases técnicas; debe tener creatividad y explotarla constantemente, debe tener sentido de aventura que lo lleve a arriesgarse, debe tener el valor para presentar sus creaciones, la humildad para recibir comentarios y la curiosidad que lo lleve a ir más allá.

A Gabriel Paillasson no le gusta hablar de una diferencia entre una pastelería francesa clásica y una moderna, pues ésta evoluciona constantemente y pone como ejemplo que los postres menos azucarados son una evolución importante de los últimos diez años, "no existen exactamente diferencias: son las mismas bases que están trabajadas de forma diferente".

Sobre la tecnología aplicada a la pastelería ha comentado que "ha facilitado muchas cosas. Ha permitido experimentar con productos diferentes como el helado, y ha modificado las materias primas haciendo más ligeras y más saludables las preparaciones. Sin embargo el aporte más importante que hemos recibido, es la posibilidad de trabajar con frío. La congelación de los productos, la ultracongelación inmediata de las preparaciones y la conservación de las mismas nos ha ayudado a tener producciones más regulares y a disminuir los niveles de pérdida de productos preparados".

Entre sus creaciones más famosas se encuentran las Tuiles du Vieux Saint-Fons en 1978, el Bâton de Guignol en 1981 (que recibió el Cordon Bleu Intersuc en 1984) y el Rhônalpin.

Gabriel Paillasson ha sido galardonado en múltiples ocasiones. Ha sido el único profesional en su campo en haber obtenido antes de los 30 años la medalla de Mejor Pastelero Artesano de Francia y la medalla de Heladería Mejor Artesano de Francia.

Fuentes: Revista La Barra, núm. 7, Bogotá, Colombia, 2004; revista Heladería panadería Latinoamericana, núm. 194, Buenos Aires, Argentina, 2008.

Gracias, Giorgio D'Angeli

La gastronomía mexicana ha perdido a uno de sus promotores más entusiastas. El pasado 29 de mayo, a la edad de 85 años murió Giorgio De'Angeli a causa de un infarto.



Fotografía: cortesía de Alicia Gironella

> "Nuestra comida debe ser buena, o sea de nuestro agrado. Pero con eso no basta: debe ser de buena calidad, sana, bien hecha. Su sabor debe contribuir a nuestra felicidad"

Aunque su formación fue de economista, Giorgio se distinguió sobre todo por ser un gastrónomo, editor y autor de varios libros, entre ellos *El mundo del vino*, *Artistas plásticos de México*, *Guía gastronómica de México*, *Comer como Dios manda*, y en colaboración con su esposa Alicia Gironella publicó *El Gran libro de la cocina mexicana* y *El Larousse de la cocina mexicana*.

Fue presidente en México del movimiento culinario Slow Food.

En su trabajo como periodista, siempre pugnó por que se hablara más de los chefs que de los restauranteros.

Al enterarse de su muerte, Carlo Petrini, presidente y fundador de Slow Food, escribió: "Giorgio tenía una cultura y una formación enlazada con una idea de gastronomía muy clásica, formal. De alguna manera era un representante de la idea de gastronomía que Slow Food intenta corregir, regresándola a su más amplio significado, a sus más complejas conexiones... Apoyó enérgicamente el Premio Slow Food para la Defensa de la Biodiversidad. Este premio estuvo vigente desde el 2000 hasta el 2004, antes de evolucionar en lo que hoy es Terra Madre, y siempre recibió desde México decenas de candidaturas maravillosas. Historias lindísimas que Giorgio conseguía encontrar gracias a la red de académicos, productores, instituciones, asociaciones, artistas y los dioses saben qué más, en las cuales él estaba perfectamente involucrado. El productor de vainilla de la Chinantla, los académicos del pez blanco del Lago de Pátzcuaro, la Asociación de Productores de Cacao de Tabasco..."

Giorgio dejó mucho en el mundo de la cocina en México y será extrañado tanto como recordado por sus acciones, por sus palabras, por sus obras.

Sobremesa

La Alegría de comer Amaranto

Luis Ricardo Bonilla Cazarín
lrbonilla@saborearte.com.mx

Fray Andrés de Valencia, líder de los primeros franciscanos en México. Evangelizó al pueblo de Tulyehualco, ahí conoció al amaranto, cereal excelente, sin embargo, los indígenas ya no le consumían por una restricción legal, pues en su religión anterior, habían usado al grano para hacer figuras de dioses, mezclándolo con sangre y miel, lo cual le pareció abominable a los conquistadores. Ante el hecho, Fray Andrés abolió la ley y permitió la realización de un dulce de miel y amaranto que alegró tanto al pueblo que desde entonces se le denominó así, Alegría.



Sólo para *mujeres*



Marlene Murgia, Emilie Dyan, Christine Bertheuil, Claire Jourden y Liliana Cordero

El 4 de junio en la terraza del hotel Habita se llevó a cabo la tercera edición del Apéritif à la française en México, este es un encuentro internacional organizado cada primer jueves de junio por Sopexa y financiado por la Secretaria de Agricultura y Pesca de Francia. Se festeja alrededor del mundo en 37 ciudades de 21 paises.

Este año, Apéritif à la française en México estuvo dedicado a mujeres mexicanas cada vez más influyentes y líderes de opinión que tienen un papel destacado y estratégico en el mercado del consumo. Las 150 invitadas son mujeres de excepción, todas comprometidas y únicas, seleccionadas según sus profesiones, talentos y reconocimientos.

Mejor sommelier 2009



El pasado 3 de junio, en el Centro Culinario Ambrosía se llevó a cabo la final del Concurso Nacional de Sommeliers 2009, en la que el ganador fue Oscar Domínguez, gerente sommelier de La Castellana "Mundo Gourmet" Pedregal. El segundo lugar lo obtuvo Ioan Vidal del Presidente Intercontinental, y el tercer lugar fue para Claudia Juárez, sommelier de Casa Madero.

El jurado estuvo integrado por Luis Cárdenas, presidente de la Academia Mexicana de Sommeliers; Claudia Ivonne Ibarra, tesorera de la AMS; Sergio Ibarra Chaparro, Mejor Sommelier 2008, y Josep Baeta, presidente de la Asociación de Sommeliers de Barcelona.

Como premio principal, Oscar Domínguez viajará una semana a Cataluña, para conocer las principales bodegas de las distintas Denominaciones de Origen del territorio.

Hugo D'Acosta
y sus vinos de Languedoc Roussillon



El pasado 2 de junio, en el restaurante Oca, Hugo D'Acosta presentó sus nuevos vinos: La Borde Vieille, que son el primer resultado de su experiencia enológica en Francia, donde hace tres años, junto con un grupo de inversionistas, adquirió una bodega con 25 hectáreas de viñedo en Lesquerde, en la región de Languedoc Roussillon, cercano a los Pirineos. Los tres vinos con la marca La Borde Vieille presentan diferentes variaciones, el DSY (dominancia de Syrah y complemento de Carignan y Grenache), el DCR (dominancia de Carignan y complemento de Syrah y Grenache) y el DGR (dominancia de Grenache y complemento de Carignan y Syrah).

Sobre esta experiencia, Hugo nos comentó que ir a hacer vinos a Francia fue cumplir "una fantasia que siempre traia en mente, de meterme a lugares que pueden ser atractivos; es una especie de irreverencia, de ir a hacer algo novedoso en otro lugar, y aprender también viendo cosas nuevas". Otro impulso fue ayudar a que se descubra más sobre México, "ir, proponer; que se den cuenta que también eres un productor. Así también se promueve México. Si como productores mexicanos queremos entrar al mundo del vino pues hay que tomar acciones que tengan impacto mundial, empezar a ser actores importantes más allá del ámbito local, hay que atreverse a empezar a hacer una presencia en todos lados".

Respecto a las condiciones del terruño, afirmó que se encontró con "un viñedo con muchas exposiciones, con variedad de suelo, el cual se vuelve un universo casi interminable, eso me llama la atención, que en espacios muy pequeños tienes muchas variantes, lo cual te da posibilidades de experimentar. Como el viñedo se encuentra en la zona de los Pirineos, en la parte oriental, estamos trabajando con las cepas: carignan, grenache y syrah en las tintas, variedades que también trabajamos en Baja California, pero verlas allá, en su zona de origen es atractivo. En el caso de los blancos son variedades muy novedosas, que no habia tenido oportunidad de trabajar: carignan blanc, que es una cosa rara; grenache gris, que es una cosa muy rara; macabeo, no es tan rara pero no me había tocado. En esa parte hay una cuestión más delicada porque es tu primer contacto con este tipo de uvas".

Sobremesa

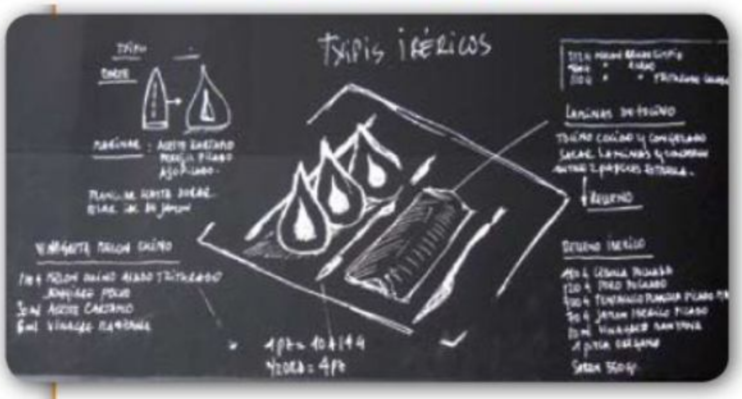
Luis Ricardo Bonilla Cazarín
lrbonilla@saborearte.com.mx

L´Operá de la Ópera



En 1858 el arquitecto Charles Garnier fue comisionado por Napoleón III para la edificación de la ópera parisina. Así, en 1875 se terminó ese ecléctico palacio musical que fue señalado despectivamente como "una obra de pastelero" aunque finalmente fue admirado. En su homenaje, en 1954, el chef de la pastelería Dalloyau creó el sencillo y elegante Opéra. Un rico pastel de chocolate erigido con varias capas. Es un clásico de la repostería francesa.

Biko sigue escalando en el mundo



Hace un año, la revista inglesa *Restaurant* ubicó a Biko en el lugar 89 entre los 100 mejores establecimientos del mundo. Este año, el restaurante de los chefs Mikel Alonso y Bruno Oteiza ascendió al puesto 81 en la mencionada lista. Pertenecer a este selecto grupo de restaurantes sin duda es una hazaña. Para festejar Mikel Alonso ofreció una cena donde compartió el éxito y expresó su alegría y agradecimiento a todos los que han apoyado a que Biko sea lo que es hoy: socios, colaboradores, prensa, proveedores y por supuesto los apasionados sibaritas que disfrutan de esta cocina.

La lista de este año la encabeza El Bulli de Ferran Adrià (España), el segundo puesto es para The Fat Duck de Heston Blumenthal (Reino Unido), y en tercer lugar Noma de René Redzepi (Dinamarca).

José Luis Fernández, un productor mexicano en Burdeos


José Luis Fernández

José Luis Fernández es un empresario que se desarrolló en la radio que había fundado su abuelo en los años 20; en 2003 vendió Grupo Imagen y se dedicó a los negocios inmobiliarios pero en 2005 adquirió el viñedo de Château Fonchereau en la región más importante del mundo vinícola: Burdeos.

Sobre esta experiencia, José Luis nos narra que cuando le ofrecieron esa propiedad, "fuimos a verla y la verdad la idea era hacer una inversión inmobiliaria pero después empezó todo el tema del vino, pues el viñedo tiene produciendo vino dos siglos. Cuando supe la historia completa del *château*, me di cuenta que había estado involucrado en una gran historia. Durante la Segunda Guerra Mundial tenía una estación de radio de la resistencia que servía para comunicarse en una zona donde estaban los alemanes, y como yo vengo del radio, dije qué buena coincidencia. Toda mi vida había trabajado en radio, se me hizo muy interesante".

Chateau Fonchereau en El Palacio de Hierro

El 28 de mayo, en el Club de Banqueros, se presentaron los vinos Château Fonchereau 2006 Bordeaux Blanc, Château Fonchereau 2007 Bordeaux Rosé, Château Fonchereau 2006 Le Grand y en exclusiva para el Club Selección Cava Palacio el vino Les Vignes D'Alba 2006 Bordeaux Superior.

Sobre este último vino tuvimos oportunidad de conversar José Ángel Sánchez-Ahedo, director del área Gourmet de El Palacio de Hierro, quien comentó que en el club del vino siempre buscan "para nuestros socios algo totalmente exclusivo y diferente a lo que normalmente viene a México, porque una de las características del club es precisamente que no lo haya en otro lado. Conocí a José Luis Fernández por otros amigos, me llamó mucho la atención que un mexicano tuviera un viñedo en Francia; estuvimos trabajando con él durante un año para desarrollar esta etiqueta y este vino y ya


José Ángel Sánchez-Ahedo

hoy lo traemos a México. Lo único que le pedí a José Luis es que el vino fuera muy bien estructurado, muy equilibrado y muy aterciopelado sobre todo, pues el paladar del mexicano todavía no está hecho para recibir vinos demasiado potentes y complejos. El próximo año haremos otro y ojalá toda la vida".

(Consulte la nota completa en www.saborearte.com.mx)

Los nuevos talentos sommeliers

Por: Ricardo Espindola R., sommelier de Freixenet de México



Alrededor de 22 jóvenes de todo el país participaron en el Segundo Concurso del Joven Sommelier 2009, dentro del marco de la 27 Feria Nacional del Queso y el Vino en Tequisquiapan, Querétaro. El certamen se llevó a cabo en las instalaciones de las Cavas Freixenet.

El objetivo fue evaluar a los participantes en el conocimiento del vino y darles una idea clara y concreta de la realidad que vive éste en nuestro país, desde el punto de vista de las bodegas productoras, las importadoras, distribuidoras y por supuesto de los sommeliers profesionales.

Las fases fundamentales del concurso fueron, por un lado, el aspecto teórico, donde los concursantes demostraron su conocimiento en temas como la clasificación de bebidas fermentadas y destiladas, la viticultura, la vinicultura, cata de vino y maridaje. Por otro lado los concursantes se sometieron a diversas pruebas prácticas en las que destacó la cata a ciegas de diferentes vinos frente al jurado, sugerencias de maridaje y todo lo que implica el protocolo de servicio.

El primer lugar lo obtuvo Erick Gustavo López Escobar. El segundo lugar fue para Johan Valderrabano Vargas. El tercer lugar lo obtuvo Francisco Fabián Martínez Gutiérrez. El primer lugar se hizo acreedor entre otros premios a un viaje para conocer las zonas vitivinícolas y bodegas de la región de Cataluña en España. Con una corta pero brillante trayectoria en el medio del vino, estamos seguros que pronto será un gran sommelier en México.

(Consulte la nota completa en www.saborearte.com.mx)

Oro líquido en El Palacio de Hierro


Javier Sánchez-Marco

El aceite de oliva es en sí mismo un producto delicatesen y sencillamente insuperable, por ello el pasado 16 de julio el Gourmet de El Palacio de Hierro ofreció la cata de Javier Sánchez-Marco, quien con 12 años de experiencia en el tema brindó una extraordinaria conferencia sobre la historia del olivo hasta llegar al valle de Guadalquivir en Jaén, España, donde se encuentra la primera región productora de aceite de oliva virgen extra en el mundo, y hogar de los olivares de Castillo de Canena, creador del aceite que pudimos disfrutar en la cata.

Los Vascos, respeto por la tierra



Rachel Julou (Canvas) y Cecilia Flores (Artefacto)

Desde sus orígenes, hace más de 140 años, el grupo Domaines Barons de Rothschild (Lafite-Rothschild) ha desarrollado nuevas técnicas y métodos para la elaboración del vino. Además, el grupo sigue lineamientos específicos basados en sus valores, savoir-faire y ética, esto le confiere alta calidad en la elaboración de sus productos así como sumo aprovechamiento y cuidado de sus recursos naturales y humanos; está consciente de las necesidades ambientales actuales y el desarrollo productivo de una manera responsable.

Por lo anterior, en la elaboración de sus vinos el grupo busca preservar el suelo y el subsuelo, la vida orgánica y el medio ambiente.

Esfuerzos compartidos

Hacia 1750, la familia Echeñique, de origen vasco, planta las primeras vides en el valle de Colchagua; en el siglo XIX, los Echeñique participan de la dinámica expansiva resultante de la iniciativa de unos cuantos pioneros que se inspiran en el modelo francés. A partir de 1850 se plantan las primeras cepas francesas en el valle del Cañetén.

En 1988, Domaines Barons de Rothschild-Lafite toma las riendas de la operación. El domaine, que con el tiempo ha pasado a llamarse "Los Vascos" como tributo a los orígenes de sus sucesivos propietarios, comprende ahora 2,200 ha, 220 de las cuales corresponden a viñedos. Las condiciones climáticas proporcionan un notable estado sanitario natural que se combina con un terroir privilegiado en cuanto a las condiciones de sol, recursos hídricos, suelos semiáridos y escaso riesgo de heladas. A 130 metros de altitud y 40 km del Océano Pacífico, el viñedo goza de un microclima especialmente propicio para la producción de grandes vinos.

(Consulte la nota completa en www.saborearte.com.mx)

Los viñedos de México en Coyoacán



Heberto Castillo Juárez, Pilar Meré y Ricardo Espíndola

Del 9 al 12 de julio en la Casa de la Cultura Jesús Reyes Heroles, La Asociación Mexicana de Vitivinicultores AC, en coordinación con la delegación Coyoacán, llevaron a cabo la primera "Expo-Vino Coyoacán 2009: Un recorrido por los viñedos de México". Esta muestra tuvo como objetivo promover proyectos estratégicos de desarrollo económico y fomentar el turismo y fue una forma de vincular al sector restaurantero de la demarcación con las casas productoras de vino de diversas regiones del país. A lo largo de esos cuatro días se llevaron a cabo diferentes actividades como conferencias, catas y clases de cocina por parte de chefs miembros del Centro Culinario Ambrosía.

El 8 de julio los organizadores brindaron una cena maridaje en la que participó el jefe delegacional de Coyoacán, Heberto Castillo. Durante la cena, Pilar Meré, coordinadora de Promoción del Vino Mexicano de la Asociación Nacional de Vitivinicultores, y Sergio Camacho, chef ejecutivo del Centro Culinario Ambrosía guiaron a los comensales en esta cena que constó de: Amouse Bouche: fideo seco Alkimia, que fue acompañado por un Chenin Colombard 2007 de Monte Xanic. Primer tiempo: ensalada de flores con vinagreta de champagne, maridado con Primavera 2007 de L.A. Cetto. Segundo tiempo: pescado a la talla, con Sauvignon Blanc 2006 de Bodegas de Santo Tomás. Intermezzo: nieve de limón. Plato fuerte: filete de res con mole de jamaica y tamal uchepo, el cual se degustó con Chateau Domecq Tinto 2005 de Casa Pedro Domecq. Postre: trufa de dos chocolates, que fue acompañado de Viña Doña Dolores Gran reserva, Extra Brut, 2007 de Freixenet.

Constructivismo culinario



Fotografía: Jacques Gavard

Pierre Gagnaire, de la mano del científico Hervé This, ha introducido en su cocina todo un mundo de técnica e innovación culinaria. Su restaurante ubicado en la Rue Balzac de París, es un auténtico laboratorio donde se conjugan la sensibilidad y la genialidad que representan los dos aspectos más profundos de este creativo culinario.

En los platillos de Gagnaire no se logra percibir el color ni la forma original de los ingredientes, esta experimentación le ha permitido introducir nuevos conceptos dentro de la gastronomía.

A Pierre Gagnaire se le ha comparado con Kandinsky pues ha desarrollando un universo gastronómico tan personal que su figura es irrepetible. En 2006, Gagnaire, que siempre ha resumido su cocina con la frase "los ingredientes y las imágenes de un plato no proporcionan siempre una receta, solamente ponen sobre su pista" (Pierre Gagnaire, *Reflections on Culinary Artistry*, 2003), ha dado un paso más en la abstracción culinaria al desposeer a los alimentos de todas sus cualidades sensoriales menos del flavor (conjunto de sensaciones que tras ingerir los alimentos se produce por conjunción de gusto lingual, el tacto bucal y el retrogusto olfativo nasal). Para ello Gagnaire plantea el uso de colorantes obtenidos de la naturaleza, como los carotenos o la clorofila, para enmascarar el color propio de los alimentos.



Pedro Poncelis, sommelier mexicano

Vinexpo 2009
Balance final

VINEXPO registró al cierre de sus puertas 46 621 visitantes provenientes de 135 países. Con 34% de visitantes extranjeros (fuera de Francia) (15 851 personas), el salón batió record.

El Club VINEXPO albergó 1 652 de sus miembros (+8.54%). A pesar de las reagrupaciones realizadas en el sector.

1 367 periodistas de 54 países cubrieron el evento.

Con 12 597 entradas registradas, MARKETERS BY VINEXPO, se instaló a partir de esta edición, presentando las nuevas innovaciones y soluciones para dinamizar la venta de vinos y espirituosos ante los consumidores, esta sección del salón reunió a 46 empresas de 11 países.

Las conferencias reunieron a más de 10 000 profesionales.

Se realizaron 70 catas con sala llena. Durante cinco días, VINEXPO fue el reflejo del dinamismo de la industria de los vinos y los espirituosos. VINEXPO 2009 parece haber marcado un cambio en el ánimo de los profesionales. Como lo subraya Xavier de Eizaguirre, Presidente de VINEXPO: *«Nosotros no podemos más que alegrarnos de esta 15ava edición de VINEXPO, muy cualitativa y comercialmente activa después de varios meses de dudas en el mercado internacional»*.

(Consulte la nota completa en www.saborearte.com.mx)

Bordeaux, *abordable*

18 importadores con más de 120 vinos de Bordeaux se reunieron el pasado 9 de junio en el salón Castillo del Hotel Presidente Intercontinental, para dar inicio a la campaña Bordeaux a tu alcance que impulsa por primera vez en México el Consejo Interprofesional de los Vinos de Bordeaux y la Unión Europea con la finalidad de promover y difundir vinos modernos, fáciles de conseguir y con una excelente relación precio-calidad. Bordeaux es la primera región exportadora de vinos franceses en México, con un volumen aproximado de 56% del consumo de vinos franceses en nuestro país.

Entre los vinos catados que más nos gustaron están: Château La Clare Médoc Cru Burgeois 2005 que trae a México Amigos de Buena Cepa; Château Castera, un Cru Burgeois Supérieur tinto que presentó Ferrer y Asociados junto al Château Reignac, Bordeaux Supérieur son una excelente elección de precio calidad; Château Orme Brun 2004 Saint Emilion Grand Cru tinto de importadora Fleuriel, nos sedujo primero en nariz y luego en boca; Château L'Escart Cuvée Prestige Bordeaux tinto presentado por Vinoteca también; Château La Gorce, un Médoc Cru Burgeois tinto traído por Cavas de Francia, ha sido desde hace tiempo una de nuestras opciones predilectas a un buen precio.

Para saber más sobre:

- Costa Rica en La Hacienda de los Morales
- El vasto mundo de la soya
- Qué buen pretexto
- Menú de verano de l'Ostería del Becco
- Más que tapas
- Egresa la 25ª promoción de alumnos de Servirbien
- AMS reconoce a agua Sta. María
- Four Seasons y Vinoteca apoyan nobles causas
- Historia del vino en Baja California

www.saborearte.com.mx

En un bocado *aperturas*

ST. Regis Mexico City

St. Regis Mexico City marcará nuevas tendencias en el corazón de la ciudad sobre Paseo de la Reforma. La renovación de espacios públicos, apertura de plazas, centros comerciales, paseos turísticos y de hoteles de categoría especial, como St. Regis Mexico City, comienzan a mostrar un nuevo auge vital a la zona más representativa de la ciudad. El hotel poseerá el servicio distintivo de St. Regis, exquisito alojamiento, seductores espacios y varias opciones culinarias de renombre internacional. El arquitecto César Pelli, creador de las Torres Petronas, fue también el responsable de conformar el diseño de St. Regis Mexico City. Contará con130 habitaciones Deluxe, 22 Grand Deluxe, 20 Executive Suites, 15 Luxury Suites y dos impresionantes suites, la Astor Suite y la St. Regis Suite con más de 287 metros cuadrados de espacio, tres salas y dos amplias habitaciones con panorámicas nunca antes vistas del Paseo de la Reforma.



Cabiria

Plaza Luis Cabrera núm. 7, col. Roma
Tel.: 55 84 50 51

Zoëtry Casa del Mar Los Cabos

Hotel boutique Carretera Transpeninsular Km. 19.5
Los Cabos, Baja California Sur
Tel.: 1 888 4ZOËTRY

Mankora

Alejandro Dumas núm. 16, Polanco
Tel.: 52 81 43 38

Piegari Ristorante San Ángel

Avenida de La Paz núm. 6, San Ángel
Tel.: 55 50 35 35

Nobu Centro Comercial Arcos Bosques

Paseo de Tamarindos núm. 20, Bosques de Las Lomas
Tel.: 91 35 00 62

Texas Ribs

Insurgentes Sur núm. 826 PB, Col. Del Valle
Tel.: 55 36 42 02, 55 36 42 04







Los evolutivos

Nueva generación de cocina mexicana

Fotografías: Claudio Pellettieri



Chefs participantes

Federico López:
Taller Gourmet (Cancún, Q. Roo)

Arturo Fernández:
restaurante Laos (Mérida, Yuc.)

Diego Hernández:
restaurante Uno (Tijuana, B.C.)

Aquiles Chávez:
restaurante Ló (Villahermosa, Tabasco)

Pablo Salas:
restaurante Ofening's (Toluca, Edo. México)

José Ramón Castillo:
chocolatería Qué Bo! (México, DF)

Sergio Camacho:
Centro Culinario Ambrosía (México, DF)

Juan Pablo de la Sota:
restaurante Terráneo (Cancún, Q. Roo)

Jonathan Gómez:
restaurante Le Chic (Cancún, Q. Roo)

Las creaciones de estos chefs elaboradas en la reunión serán publicadas en nuestra siguiente edición.

Investigar, aplicar y mantener las raíces de la cocina mexicana para poder crear una cocina mexicana de vanguardia.

Crear una base de datos, que sirva como un foro de intercambio de técnicas, tendencias, productos locales, proveedores. Generar una biblioteca de conocimientos propios para ser compartidos por todos los miembros del grupo, con el ánimo de generar una tendencia.

Desarrollar una cocina regional con proyección global.

Implementar una cocina de responsabilidad, sustentable, sana, que respete el producto, aplicando técnicas de vanguardia.

Utilizar la tecnología para sacar mejor provecho nutrimental y estéticamente.


Pablo Salas

La tendencia

Una amplia vertiente de la gastronomía contemporánea está sustentada en el uso de la más moderna tecnología y en la aplicación de los conocimientos científicos para una mejor comprensión de los ingredientes, técnicas de cocción y presentaciones. Actualmente es común oír hablar de ronners, sous vide, pacojet, máquina de humo y múltiples aditivos.

Más allá de la discusión en torno al nombre y alcances de la "cocina molecular", esta mesa redonda, llevada a cabo en el Taller Gourmet de **Federico López** en Cancún, buscó sentar las bases de un movimiento que se está gestando en torno a esa corriente gastronómica y que en adelante llamaremos cocina evolutiva en la que participaron nueve chefs de distintas partes de la república que aplican las técnicas más vanguardistas en sus cocinas.

Para ubicar en qué contexto se encuentra la cocina evolutiva en México, Federico López mencionó que si bien algunas entidades, destacadamente el Distrito Federal, se caracterizan por mantenerse a la vanguardia, en la mayoría prevalece un retraso considerable; por otro lado cuestionó la proliferación de escuelas gastronómicas donde por lo general lo único que les interesa a los estudiantes es aprender a hacer esferificaciones, espumas antes que siquiera aprender "a hacer una tortilla de maíz nixtamalizada". Por ello resaltó que **es necesario discutir y plantear la ruta para que crezca una cocina mexicana moderna dirigida, ordenada, de vanguardia,** y que sirva de plataforma para las nuevas generaciones que quieran hacer cocina molecular mexicana, pero con bases y conceptos bien definidos.

Sergio Camacho, chef del Centro Culinario Ambrosía aclaró que la cocina molecular no sólo son esferas o espumas sino que está involucrado entender el porqué de las reacciones que se llevan a cabo al cocinar, tener una conciencia clara –que antes no ocurría entre los cocineros– de todos los procesos químicos a que están sujetos los ingredientes, por lo que ahora es prioritario enfocarse más en el estudio de la ciencia de los alimentos. La tecnología también es esencial como lo subrayó **Arturo Fernández,** pues ésta va a trascender y como valor agregado subrayó que el "respeto al método de cocción del producto tiene que influir en la salud".

Para ampliar este punto, **José Ramón Castillo** plateó que la cocina molecular no va a quedar en esferas y en cambiar texturas, pero que la correcta aplicación de la tecnología ayudará para sacar todo lo mejor de un producto. Mencionó que en su caso no usa alginatos ni agares, "pero sí utilizo los métodos de cocción para ya no sacar un producto oxidado. El futuro es hacer una mejor gastronomia con los productos y sacar el mejor provecho de ello".


José Ramón Castillo


Jonathan Gómez

Sin embargo, **Diego Hernández** alertó sobre el uso desmedido de estas técnicas, pues resaltó que lo principal es el ingrediente, al cual se le debe trabajar con respeto. Jonathan Gómez aclaró que más que quimicos, lo que se emplea en la cocina molecular son aditivos extraidos de productos naturales pero recomendó hacer

un uso consciente del manejo de concentraciones.

Como un ejemplo de aplicación de esta tendencia, **Pablo Salas** refirió la sopa de médula que sirve en su restaurante de Toluca en el que incorpora esferas de chile chipotle las cuales le van a dar un toque completamente diferente y con otra presentación, pues se trata de no alterar sabores.


Aquiles Chávez


Federico López y Arturo Fernández



El comensal

Un tema recurrente en la mesa fue la incipiente cultura gastronómica del comensal mexicano. Al respecto, **Aquiles Chávez** llamó la atención sobre qué tan dispuestos o no están los clientes a descubrir nuevos sabores y presentaciones, ya que como cocineros **"nosotros podemos proponer, crear, desarrollar, pero quien le va a dar ese aval es el cliente",** por otro lado también es una cuestión generacional ya que a la gente joven estas técnicas les gusta y divierte pero la gente grande prefiere los platos en su versión tradicional.

Federico López apuntó que para que una propuesta gastronómica se consolide también debe haber un entorno favorable, que la clientela esté dispuesta a experimentar; **Sergio Camacho** se preguntó cuánto tiempo tuvo que pasar en España para que los comensales aceptaran los nuevos conceptos culinarios que ahora marcan la pauta a nivel mundial y cuánto tiempo va a pasar en nuestro país para que ocurra algo similar, por ello subrayó la importancia de poder transmitir a la clientela estos conceptos, que los entienda y que los consuma. Recordó su experiencia y la de otros chefs que se "metieron de lleno a preparar cocina molecular, pero nos dimos cuenta que la clientela no estaba en la misma sintonía, entonces la fuimos adaptando como elementos decorativos extras; actualmente la trabajo como un plus pero no es el centro creativo, porque el cliente no está preparado. Es prioritario desarrollar esa cultura para entenderla". A pesar de lo anterior, **Pablo Salas** planteó que cada vez más la gente quiere ver cosas nuevas, diferentes, muchas personas se interesan más y consultan las secciones de periódicos o revistas especializadas.


Sergio Camacho

A observar....

Otro punto destacado son los insumos para el desarrollo de estas técnicas, los cuales no son fáciles de conseguir, como lo comentó **Aquiles Chávez**: "los químicos que se necesitan para elaborar esta cocina no se consiguen en Villahermosa, hay que mandarlos traer de las droguerías de México". Lo mismo ocurre con los implementos tecnológicos, como lo mencionó **Sergio Camacho**, por ejemplo si se quiere cocinar al alto vacío se debe contar con un horno Rational o un ronner, lo cual implica una fuerte inversión que no siempre es posible realizar. Por otra parte, **Arturo Fernández** insistió que el dominio de la técnica es esencial ya que hay quienes la aplican erróneamente, lo cual perjudica a todos. Al respecto **Jonathan Gómez** precisó que ésta es una cocina de diseño, en la que atrás debe haber idea, estudio, bases y fundamentos.


Diego Hernández


www.gourmetshow.com.mx
GOURMET SHOW®
2009
3 al 5 de septiembre
World Trade Center, Ciudad de México
EXPOSICIÓN
CONFERENCIAS
TALLERES
DEGUSTACIONES
EL PLACER DE LOS SENTIDOS PARA QUIENES VALORAN EL BUEN COMER
Contacto:
Ana Rosa Corral del Rello
anacorral@tradex.com.mx
T 52(55)5604-4900 exts. 122 y 127
T 01 800 200.EXPO
www.tradex.com.mx
CON EL APOYO INSTITUCIONAL DE:
LE CORDON BLEU
SOCIO DE:
AMPROFEC
SEDE:
WTC
CON LA GARANTÍA:
TRADEX
Exposiciones Internacionales



Juan Pablo de la Sota



Aquiles Chávez

La propuesta mexicana

Para entrar al tema de la cocina mexicana, **Federico López** plateó: **¿de qué forma se puede crear un equilibrio entre lo tradicional y lo moderno?,** "porque actualmente existen por un lado la corriente purista, la del rescate autóctono, que vuelve a los origenes, al terruño, a la parte indigena, local; y por el otro lado tenemos una súper carretera moderna, con técnicas, conocimientos científicos, con productos e ingredientes nuevos". Como precursores de un movimiento de vanguardia, advirtió sobre la responsabilidad de ese uso moderno de técnicas. Sobre este punto **Aquiles Chávez** relató que en un principio aplicó técnicas aprendidas en Europa con productos locales, posteriormente "fui descubriendo platos y técnicas y de una forma más consciente y reflexionada retomaba un plato tradicional, lo estudiaba y luego lo reinterpretaba, ese fue mi acercamiento con la cocina mexicana". Por esto consideró que esta generación no debe enfocarse al rescate de la gastronomia mexicana pues los trabajos relativos ya están, **"lo que nos toca es defender esas bases, contar con esa tradición para hacer propuestas más vanguardistas".** Con este fundamento de respetar las bases de la cocina mexicana pero llevándola a planos más modernos, surgieron una serie de iniciativas como la expuesta por **Diego Hernández** quien habló de la necesidad de desarrollar técnicas propias, o como la desarrollada por **José Ramón Castillo** en el sentido de buscar lo mejor que tiene el país para apoyarlo a través del contacto con productores locales; o bien hacer cocina de responsabilidad, que es trabajar con el producto local, de temporada, como lo precisó **Pablo Salas**.

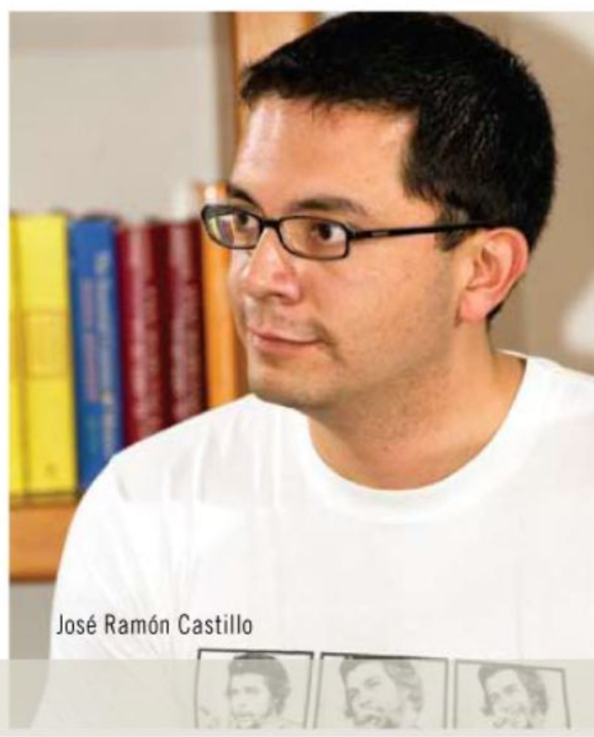


Sergio Camacho

La intención de la reunión, como subrayó Federico López, es darle una filosofía a un estilo de comida que se está desarrollando, plantear un camino a seguir. En este sentido, los chefs reunidos definieron ciertos principios que deben sustentar el proyecto de la cocina mexicana de evolución:



- Investigar, aplicar y mantener las raices de la cocina mexicana para poder crear una cocina mexicana de vanguardia.
- Crear una base de datos, que sirva como un foro de intercambio de técnicas, tendencias, productos locales, proveedores. Generar una biblioteca de conocimientos propios para ser compartidos por todos los miembros del grupo, con el ánimo de generar una tendencia.
- Desarrollar una cocina regional con proyección global.
- Implementar una cocina de responsabilidad, sustentable, sana, que respete el producto, aplicando técnicas de vanguardia.
- Utilizar la tecnología para sacar mejor provecho nutrimental y estéticamente.



José Ramón Castillo


www.expocafe.com.mx
12° EDICIÓN
EXPO
EXPOSICIÓN
TALLERES
CONFERENCIAS
CATACIÓN
TOSTADO
CAFÉ
2009
3 AL 5 DE SEPTIEMBRE
WORLD TRADE CENTER, CD. DE MÉXICO
Contacto:
Ana Rosa Corral
ana@tradex.com.mx
T 5604.4900 ext. 122 y 124
T 01.800.200.EXPO
www.tradex.com.mx
CON EL APOYO DE:
CON LA GARANTÍA
TRADEX
Exposiciones Internacionales

Le Pain Quotidien, nada de ordinario



Por: C. Savarin
casavarin@saborearte.com.mx

Cada vez más la sociedad exige responsabilidad ante las acciones que afectan la tierra que compartimos. Sin embargo una actitud responsable es relativamente reciente, por lo que el concepto de Le Pain Quotidien se puede considerar vanguardista. Esta pionera cadena de restaurantes funciona bajo la idea de que en cualquier sociedad todas las partes deben salir beneficiadas.

La idea es genial y en su mayoría funciona pero consideremos mi desayuno ahí hace unos días, poco después de abierto el restaurante. A pesar de que noté una mesa vacía, había gente esperando fuera. No obstante la atareada *hostess* me apuntó para una mesa de dos. Veinte minutos después le hice notar que tenía un puesto desocupado y algo apenada nos dio el lugar. Me rodeaban materiales que muestran sus características esenciales, paredes de cemento sin refinar, hierro forjado, pisos y mobiliario de madera reutilizada. El mesero fue flexible al tomarme una orden de confección propia: *omelette* de hongos salvajes y queso de cabra. Para mi compañero tartine de *proscuitto con mozarella, pesto* y jitomate deshidratado. El *pesto* estaba bien balanceado, la combinación un éxito. Dentro de mi vasto y esponjoso *omelette* algo falto de sazón sólo encontré champiñones ¿A esto se referirán con "hongos silvestres"? No obstante, desde el popote de cartón dentro de mi jugo de naranja, hasta los productos de limpieza, Le Pain Quotidien se esfuerza por ser verde. La copa de granola con yogurt (ambos orgánicos) es un placer fresco. Dos tiernas *tartines* preparadas sobre pan de trigo y servidas en peculiares tablitas de cerámica son la de *roast beef* con mayonesa de alcaparra y la de salmón ahumado.



Las largas mesas comunales invitan a dejar atrás el separatismo para partir y compartir un excelente pan artesanal que no es barato pero sí abundante, franco y sencillo. Mientras tanto, el servicio estuvo algo saturado y la mesa de la esquina que nos tocó aquel día quedó rezagada. Una canasta con la selección variada de sus panes llegó 30 minutos tarde, pero a su favor, cada rebanada fue impresionante. Con 60 restaurantes alrededor del mundo es increíble que sus piezas de pan ya sean multicereal, centeno, nuez, etcétera, mantengan una calidad rústica lograda a base de harina e ingredientes orgánicos. Acompañando la canasta, sus famosos *Spreads* a base de chocolate, leche o avellanas, son irresistiblemente sedosos al igual que sus mermeladas. Cada mesa goza de tres de los cotizados frascos a la vez y si el vecino tiene lo que buscas aplica el trueque. Tomó tiempo llamar la atención de un mesero para pedirle un intercambio, mientras que el chico francés de junto, ante un puesto salpicado de morusas y desprovisto de alimento, salivaba por los ejemplares a mi mesa. Finalmente cuando trajeron el café, sentí que era hora de partir. Usualmente éste se sirve en tazones de cerámica importados de Bélgica, pero se han ido rompiendo y al ser insuficientes, llegó en un vaso desechable con manga de *kraft* corrugado. Sin ahondar mucho sobre las emisiones de CO2 que puedan generarse a partir de esas importaciones (versus comprar vajilla mexicana en vez de repartir tanto vaso de papel), hago mi salida, y espero otros 15 minutos a que el mesero traiga la factura. Bajo el sol de un domingo tranquilo pienso que quizá esta degustación sólo ha sido una fracción más exitosa que otras visitas a restaurantes en el sentido de ser buena para la comunidad, mi cuerpo y la tierra, pero que no hay otro pan tan bien logrado en la ciudad y que la vanguardia nace del no conformista.

Le Pain Quotidien
Amsterdam 309, Condesa
Tel: 55 74 79 16
Cheque promedio 250-300 pesos

La pasión dulce servida al plato



Por: Deby Béard
dbeard@saborearte.com.mx

"En la cocina se concilian los cuatro elementos de la naturaleza en un platillo, más un quinto que es la carga sensual. Esta energía es la que convierte el acto de comer en un acto de amor. La energía de la mujer, mezclada con los olores, los sabores, las texturas, penetra en el cuerpo del hombre, calurosa, voluptuosa, haciendo uno el placer gastronómico y sexual", dice Isabel Allende en su increíble obra *Afrodita*.





Comer un platillo que nos llene de satisfacción libera enzimas en el cerebro que son las mismas que se desatan cuando estamos estimulados sensualmente por otra persona.

Lo vimos en la obra de Laura Esquivel, *Como agua para chocolate*, cómo la cocina no sólo libera, sino que es signo de poder y sobre todo herramienta de conquista.

Lejos de la mitología griega, de las investigaciones científicas y de las novelas rosas, ya nuestras abuelas decían sabiamente que "al corazón se le llega por el estómago".

¿Existe la comida afrodisíaca? El ranking de los afrodisíacos

Esta es sólo una pequeña muestra de los alimentos "más excitantes" o, al menos, los que cuentan con mayor fama en las listas gastronómicas:

1	Mariscos
2	Canela
3	Chocolate
4	Trufas
5	Champagne
6	Fresas
7	Plátanos
8	Ajo
9	Menta
10	Ginseng

Dulces momentos

El buen comer es uno de los placeres más grandes de la vida y cuando se hace la elección correcta satisface nuestros sentidos y se convierte verdaderamente en un momento de gloria.

Muchos tienen cierta tendencia a preferir lo salado o lo dulce. En esta ocasión nos enfocaremos en la segunda opción, por lo que haremos un delicioso recorrido por tres restaurantes que ofrecen comida de diferentes continentes.

Mánkora

Comencemos por ubicarnos en el mapa: Mánkora es considerado por muchos un pequeño paraíso asentado en Perú, uno de los mejores secretos que guarda ese país para la gente que lo visita. Es un lugar perfecto para descansar, hacer surf y disfrutar de su belleza, de la alegría de su gente, de su cálida agua, de la deliciosa brisa marina y del resplandeciente sol. Bajo esas características, llega al país el restaurante Mánkora, como una evocación de sus orígenes. Mánkora es una palabra de muchos significados y que habla de pertenencia, del orgullo de estar en México, de tener el corazón en Perú.

El objetivo de este restaurante es brindar una experiencia culinaria única para deleitar los sentidos con sabores que refieren la cultura peruana, aromas que evocan al gusto y presentaciones que reflejan dedicación.

A Perú hay que disfrutarlo alegremente y en compañía, descubriéndolo al centro de la mesa durante una buena conversación que abra el apetito. Es por eso que ofrece un amplio menú a base de deliciosas entradas, frescas ensaladas, tradicionales sopas, riquísimos cebiches y tiraditos, regias carnes de res, pollo, pescado y mariscos.

¿Y qué tal para una dulce sobremesa? Claro, los postres. Por favor acompañe su café o té con el suspiro a la limeña, el cheese cake de lúcuma, el cheese cake de frutos rojos, el cheese cake de chocolate, el mousse de guanábana, el mousse de lúcuma, el selva negra, los profiteroles o el pastel. Seguro pasará varios minutos tratando de decidir cuál va a probar porque todos suenan tentadores... y lo son

WA

Ésta es otra muy buena opción con aires orientales. Se trata de los postres de este restaurante japonés que es una fusión de gastronomía contemporánea y tradicional, además de que ofrece ingredientes de primera calidad que son el deleite del paladar. Dese una dulce idea:

- Témpura helado, consistente en helado de vainilla en pan choux, capeado en témpura, frito y crujiente por fuera, bañado de salsa de fresa o chocolate.
- Un cremoso helado de té verde con jarabe de jengibre y crocante de won ton.
- Biscocho de chocolate, en 3 leches al amaretto con capa media de mousse de cardamomo, chips de chocolate y decorado con crocante de vainilla.
- Pastel trufa de chocolate, una trufa de chocolate oscuro semi amargo en porción de pastel decorado con kiwi, fresa, carambola encima con jarabe de hierbabuena y crocante de fideo de soya.

Tezca

En este restaurante de cocina vasca, la repostería es uno de sus puntos fuertes. Combinaciones que quizá no imaginó y que ofrecen una mezcla de sabores que seducirán su paladar. Una muestra de ello es la tarta a nuestra manera, que consiste en una tarta de queso de cabra, con champiñones deshidratados, mermelada de tomate y vainilla, salsa de albahaca y cúrcuma y polvo de huitlacoche. ¿Alguna vez pensó en eso? Pruébelo y deléitese, es un orgasmo... de placer.

Tampoco deje de probar el helado de mantequilla y limón, el tocinillo de cielo con yogur ácido, la tarta de aceituna negra y manzana verde con espuma de fruta de la pasión y el chocolate, maracuyá y cúrcuma.

En este restaurante se deja volar la imaginación para salir de lo común y ofrecer delicias que jamás olvidará.

Espero que al menos haya terminado de leerme antes de salir corriendo a alguno de estos restaurantes y probar sus postres. Si me dejó a medias y está terminando de leer con el sabor alguna de esas delicias en su paladar seguro sabe exactamente de lo que hablo y estará dándome toda la razón.





Yves Revelly

La pastelería para mí es un detalle necesario que hace toda la diferencia...

Chef pastelero ejecutivo,
Grand Coral Beach, Cancún, Q.Roo

Fotografías: Claudio Pellettieri

En su trayectoria, Yves se ha formado en instituciones como el Collège du Sud (Bulle, Suiza), Fabilo, Fachschule (Suiza), Ecole Richemont (Lausanne, Suiza), Escuela Gastronomique Bellouet Conseil (Paris, Francia), Ecole Lenôtre (Paris, Francia) y Espai-Epicur (Quito, Ecuador). Su experiencia profesional la ha desarrollado en: Panaderia Pasteleria Gaston Repond (La Tour de Trême, Suiza), Panaderia Pasteleria Joseph Waeber (Fribourg, Suiza), Chocolat Royal (Lagos, Nigéria), Imperial Hospitality Management Company (Ciudad de Guatemala, Guatemala donde participó en la creación de un libro de más de 100 recetas); Hilton Colon de Guayaquil (Ecuador) y en The Ritz Carlton Santiago (Chile). En su estancia en Ecuador fue profesor en la Universidad San Francisco de Quito, de 2001 a 2003, donde también fue cofundador y administrador de la Pastelería Ambrosia de la Universidad. Actualmente es el chef pastelero ejecutivo del Grand Coral Beach en Cancún.

Bombones de jalea

Yves Revelly, *Chef pastelero ejecutivo,*
Grand Coral Beach, Cancún, Q.Roo

Porción: 20 bombones

Ingredientes

90	g	Puré de frambuesa
60	g	Agua
8	g	Pectina amarilla
20	g	Azúcar
140	g	Azúcar
70	g	Glucosa
2	g	Ácido cítrico
2	g	Agua

Procedimiento

Hervir el puré de frambuesa con agua, pectina y los 20 g de azúcar. Agregar 140 g de azúcar y la glucosa. Cocinar hasta 106°C. Incorporar, antes del final de la cocción, el ácido cítrico mezclado con los 2 g de agua.

Llenar los moldes silpat y dejar que se endurezca la preparación. Si tiene una plancha cortarla en cuadros. Cubrir de azúcar.



Bombones de chocolate a la fresa y vinagre balsámico

Yves Revelly, *Chef pastelero ejecutivo, Grand Coral Beach, Cancún, Q.Roo*

Porción: 20 bombones

Procedimiento

Ganache

Hervir la crema, puré de fresa, vinagre balsámico, glucosa y mantequilla. Batir ligeramente las yemas con el azúcar hasta que adquiera volumen y blanquee y verter la primera mezcla sobre las yemas. Cocinar un poco más sin cocer las yemas.

Retirar del fuego, agregar la cobertura de leche picada. Mezclar bien hasta obtener una ganache lisa.

Para el bombón

Temperar la cobertura negra en baño maría o en microondas, cuidando que no se queme. (Para saber más sobre los términos del temperado, ver página 60)

Una vez que tiene el chocolate temperado, cubrir ligeramente el molde de polvo rubís y rellenar de cobertura negra. Dar la vuelta al molde para retirar el exceso de chocolate (buscamos una fina capa de cobertura, si no el bombón será muy duro al morder).

Una vez que la fina capa esté fría y se tiene el chocolate cristalizado, limpiar la parte superior del molde con una espátula de plástico. Con la ayuda de una manga pastelera, rellenar los moldes con la ganache. Dejar un espacio de 2 mm en la parte superior para después cubrir de cobertura negra.

Dejar el bombón a temperatura ambiente (20-22 °C) durante una hora. Para finalizar, cubrir de una fina capa de chocolate. Dejar en el refrigerador durante 30 minutos hasta que se despeguen solitos los bombones.

Desmoldar el bombón. (Si el bombón está demasiado frío y se desmolda en un lugar con mucha humedad, va sudar; tendrá una fina capa de azúcar que lo cubrirá y perderá su brillo.)

Las condiciones perfectas para trabajar el chocolate están en un local a 20°C con extractor de humedad. Lo ideal para el trabajo de temperado es hacerlo sobre una mesa de mármol.

Decoración

La mini fresa es de chocolate blanco con colorante soluble. Al mezclar este colorante, la cobertura se espesa, así se puede dar la forma de una fresa con un corneto de papel lleno de cobertura roja. Las hojitas se hacen con cobertura blanca y colorante verde. Se les da forma sobre un papel encerrado donde endurecen y después se pegan sobre el bombón de fresa.





Ingredientes

Ganache

80 g	Crema
170 g	Puré de fresa
15 g	Vinagre balsámico
20 g	Glucosa
20 g	Mantequilla
40 g	Yemas
50 g	Azúcar
380 g	Cobertura de leche
450 g	Cobertura de chocolate oscuro
Cs	Colorante comestible color rubís



Sopa tropical

Yves Revelly, *Chef pastelero ejecutivo, Grand Coral Beach, Cancún, Q.Roo*

Porción: 8

Ingredientes

Sopa

400	g	Jugo naranja
66	g	Azúcar
80	g	Pulpa de mango
66	g	Pulpa de maracuyá
4	g	Jengibre
1	g	Cardamomo
5	hojas	Menta
1	pz	Anís estrella

Teja de coco

250	g	Coco rallado
250	g	Azúcar
210	g	Huevos
30	g	Mantequilla derretida

Chiboust de coco

200	g	Leche de coco
100	g	Azúcar
20	g	Maicena
100	g	Yemas
10	g	Jugo de limón
3	hojas	Gelatina
100	g	Claras de huevos
100	g	Azúcar
Cs		Cobertura de chocolate blanco

Helado de jengibre

500	g	Leche
100	g	Azúcar
25	g	Glucosa
½	pz	Jengibre fresco
1	hoja	Gelatina

Procedimiento

Sopa

Hervir el jugo de naranja con el azúcar.

Mezclar las pulpas de mango y maracuyá con jengibre, cardamomo, menta y anís estrella. Reservar en el refrigerador.

Teja de coco

Mezclar los ingredientes y extender una fina capa de la pasta sobre un Silpat. Hornear a 170°C. Al salir del horno cortar en tejas. Separarlos y secarlos a 60°C.

Chiboust de coco

Hervir la leche de coco con el azúcar y la maicena. Retirar del fuego y agregar las yemas, el jugo de limón y la gelatina previamente hidratada. Aparte, hacer un merengue con las claras de huevo y los 100 g de azúcar. Rellenar los moldes y reservar en congelación.

Helado de jengibre

Hervir la leche con el azúcar, la glucosa y el jengibre pelado. Hidratar la gelatina y agregarla a la leche ya fuera del fuego. Reservar una noche en el refrigerador. Retirar el jengibre y turbinar en la máquina de helado.

Montaje

Cubrir la chiboust de coco con una fina capa de cobertura de chocolate blanco.

Colocar la chiboust sobre un plato sopero. Rellenarlo de sopa tropical bien fría. Decorar con su teja de coco. Hacer una quenelle de helado de jengibre y decorar con una hoja de menta o albahaca, un pequeño aro de azúcar y una frambuesa.

Fondant y helado de vainilla

Yves Revelly, *Chef pastelero ejecutivo, Grand Coral Beach, Cancún, Q.Roo*

Porción: 10

Ingredientes

Fondant

75	g	Mantequilla
75	g	Azúcar
250	g	Huevos
100	g	Cobertura de chocolate oscuro
60	g	Harina

Corazón de chocolate

150	g	Cobertura negra
150	g	Crema líquida

Helado de Vainilla

375	g	Leche
125	g	Crema líquida
25	g	Glucosa
1	pz	Vaina de vainilla
125	g	Azúcar
100	g	Yemas
1	Hoja	Gelatina

Decoración

10	Hojas	Menta
Cs		Chocolate temperado
10	pz	Flores orquídeas
10	pz	Zarzamora

Procedimiento

Fondant

Batir la mantequilla con el azúcar hasta que adquiera volumen y blanquee.Batir los huevos con la cobertura de chocolate oscuro hasta que adquiera volumen y mezclar con la mantequilla.

Agregar la harina y reservar en el refrigerador.

Corazón de chocolate

Picar el chocolate y calentar la crema, mezclar ambos hasta obtener una mezcla homogénea. Reservar en el refrigerador. Hacer trufas de chocolate de 30 g.

Rellenar con el fondant, hasta la mitad, en aros inoxidables cubiertos con rodohid (tipo acetato). Colocar al centro una trufa de chocolate y cubrir con fondant.

Helado de Vainilla

Hervir la leche con la crema, la glucosa y la vaina de vainilla.

Cocinar hasta los 85°C el azúcar con las yemas y la hoja de gelatina previamente hidratada. Dejar madurar 24 horas en el refrigerador. Turbinar en la máquina de helado.



Mousse
de frutas exóticas

Porción: 8

Ingredientes

80	g	Pulpa de mango
80	g	Pulpa de maracuyá
80	g	Pulpa de frambuesa
80	g	Guayaba
90	g	Puré de plátano
10	g	Ron blanco
10	g	Gelatina
50	g	Clara de huevos
100	g	Azúcar
250	g	Crema semi batida

Yves Revelly, *Chef pastelero ejecutivo, Grand Coral Beach, Cancún, Q.Roo*

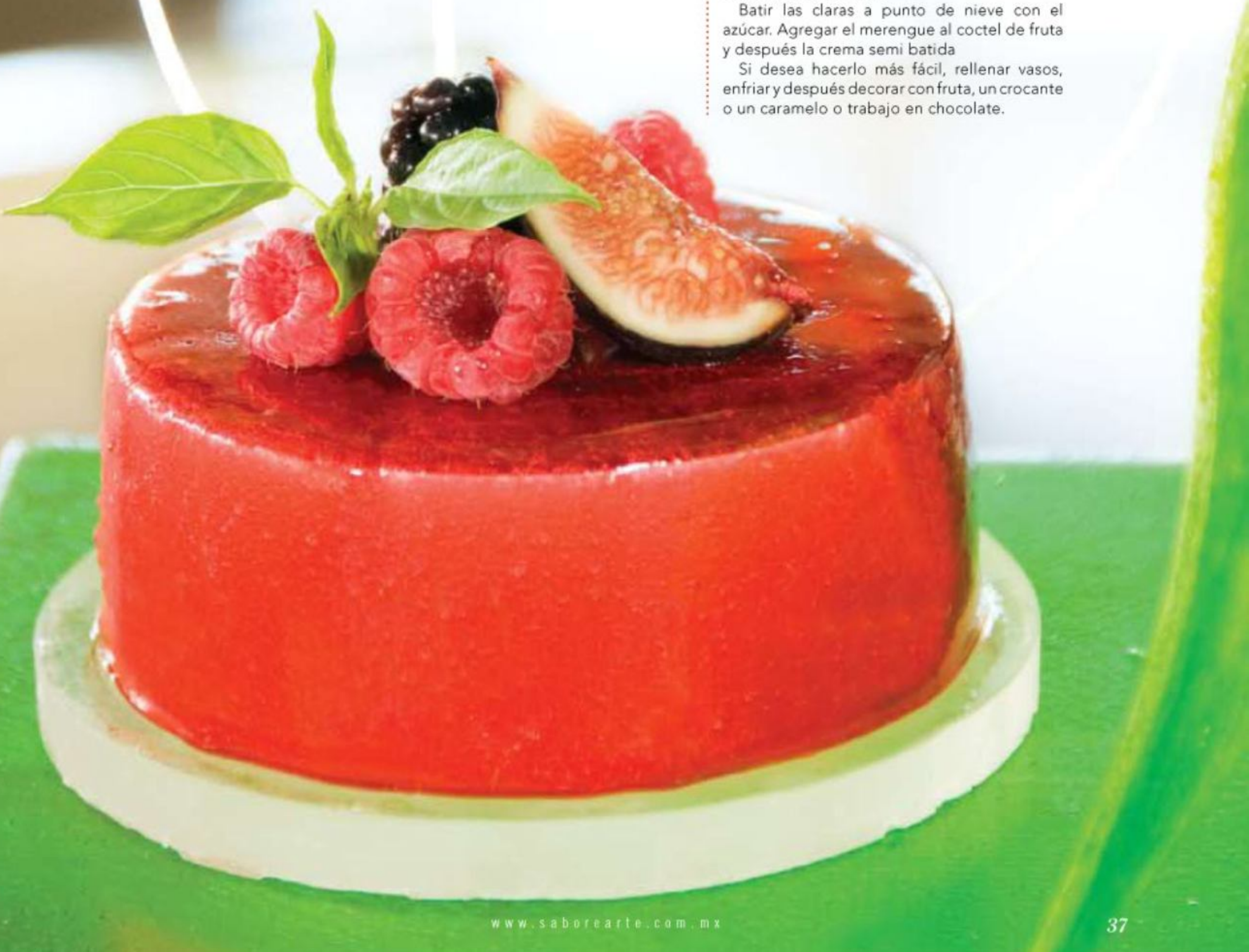
Procedimiento

Mezclar la fruta y las pulpas con el ron.

Hidratar la gelatina, derretirla y mezclarla con el coctel de fruta.

Batir las claras a punto de nieve con el azúcar. Agregar el merengue al coctel de fruta y después la crema semi batida

Si desea hacerlo más fácil, rellenar vasos, enfriar y después decorar con fruta, un crocante o un caramelo o trabajo en chocolate.





Laura Letinsky



Por: Carla Altesor
caltesor@saborearte.com.mx

Con una gama de imágenes que van desde domesticas hasta estudiadas escenificaciones, las naturalezas muertas de Letinsky son tanto ordinarias como cargadas de significado. Con una fuerte referencia histórica a las naturalezas muertas holandesas del siglo XVII, los sujetos líricos y formales son disueltos por la luz, a menudo posando ante una pared blanca y manteles. Sin recurrir a efectos digitales, Letinsky alcanza una plasticidad significante en sus fotografías dejando el obturador abierto por horas.

Laura Letinsky es directora y profesora de Artes Visuales en la Universidad de Chicago. Algunas de sus exhibiciones incluyen el Museo de Fotografía Contemporánea de Canadá, Ottawa; Casino Luxenburgo; Galería Yancey Richardson, Nueva York; Galería Meloche, Chicago; Museo de Arte Moderno, Nueva York y el Museo de Arte Moderno de San Francisco.

¿Cuál es tu primera memoria de comida y qué generó en ti?

Mi primera memoria de comida está entrelazada con mi abuela, o *Baba*, como le llamaba. Tenia un sentido real del placer, especialmente alrededor de la comida. Habiendo crecido en una increíblemente pobre Europa del Este, y después vivido una existencia relativamente precaria como costurera en Canadá, ella sabía cómo hacer de un puño de harina, un airoso soufflé. Es decir, tomaba los ingredientes más básicos, cosas que eran consideradas baratas e indeseadas, y las convertía en la más deliciosa comida. Huesos, tripas, lengua, vegetales y fruta, ya sea recién cosechada de su huerta (mejor que antisépticamente empacada y adquirida en un súper mercado) o del mercado, todo esto era transformado en sustento para sus seres queridos. En efecto, expresaba su amor cocinando, y le alimentaba verles disfrutar su comida. Sabrosos, aromáticos con ajo, cebolla y grasa, compotas de fruta seca con crema, pastel sustancioso de trigo y miel... nunca me volverán a saber tan ricas las cosas.

¿Qué bebida maridaría bien con tus imágenes?

Depende un poco en qué serie de fotografías. Las más ligeras y airosas parecerían cantar con un hermoso coctel de frutas, o una copa de vino verde, mientras que una de las fotos más taciturnas, de paleta-profunda, parecen demandar un tinto intenso, o un whiskey fuerte.

¿Qué buscas transmitir con estos escenarios donde los protagonistas son los vestigios de una comida?

Para mi las fotografías son sobre fotografías, es decir, cómo entendemos y "pensamos" el mundo visualmente, cómo es influenciado por el medio fotográfico, al igual que una vía personal para investigar y comentar sobre la cultura contemporánea de consumo, y más cercano a casa, sobre querencias y necesidades.

El presente ya es el futuro

Por: Lidia Parada Dorantes
lparada@saborearte.com.mx



Fotografía: Claudio Pellettieri. Platillo elaborado por Federico López

Como una manera más de ir a fondo en los temas de actualidad gastronómica, en esta sección entrevistamos a Juan Carlos Arboleya, quien es doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de Oviedo (España), y que inició su carrera científica en el Institute of Food Research (Norwich, Inglaterra), bajo la supervisión del doctor Peter Wilde, especialista en el estudio de funcionalidad de macromoléculas alimentarias.

Su investigación se ha enfocado principalmente al comportamiento interfacial de proteínas y diversos tipos de polisacáridos, así como a las interacciones que éstos presentan. Esta línea de investigación se basa principalmente en la mejora de diferentes productos comerciales a través del estudio de su microestructura y textura. Actualmente trabaja como investigador en la Unidad de Investigación Alimentaria de AZTI-Tecnalia, llevando a cabo estudios sobre la caracterización y diseño microestructural del alimento y orientados especialmente al efecto de nuevas tecnologías sobre la microestructura del alimento y obtención de proteínas funcionales a partir de residuos pesqueros. Parte de estos conocimientos los aplica para la elaboración de nuevos platos de cocina mediante la colaboración con chefs de alta cocina como Andoni Luis Aduriz (restaurante Mugaritz) y Pedro Subijana (restaurante Akelarre).

¿Qué opinas de la gastronomía molecular?

Sin duda soy un apasionado de la interacción entre la ciencia y la cocina. Si esta aplicación de la ciencia a la práctica culinaria para la comprensión y desarrollo de productos de cocina es bien utilizada, creo que puede ser una actividad tremendamente interesante que puede acarrear muchos beneficios en diferentes aspectos.

Creo también que en la cocina no se puede perder nunca el principal objetivo: la calidad de los platos elaborados. Si la comida solamente muestra florituras científico-técnicas, la conocida frase "la alta cocina es simplemente humo" puede hacerse realidad y ser bien merecida. Así pues, creo que la utilización de la ciencia en la cocina puede traer grandes beneficios a los buenos cocineros pero puede ser un auténtico desastre para los malos cocineros.

Por otro lado, si nos enfocamos solamente en el término "gastronomía molecular" en sí mismo, creo que es una definición cuanto menos desafortunada. Más que atraer a la sociedad, puede llegar a asustarla ya que, en mi opinión, es una expresión un tanto pretenciosa, elitista y algo complicada. Personalmente prefiero referirme a este movimiento como interacción ciencia y cocina.

¿Qué proyecto relacionado con las artes culinarias te encuentras realizando en este momento?

Actualmente el grado de colaboración entre el restaurante Mugaritz (considerado cuarto mejor restaurante del mundo) y AZTI-Tecnalia, el centro tecnológico para el cual trabajo, es realmente intensa. Al inicio de esta interesante interacción los proyectos estaban enfocados a estudios en el laboratorio: rea-

lizábamos experimentos específicos que nos permitieran aplicar los conocimientos científicos adquiridos en platos preparados para el restaurante. Muchos de ellos están orientados hacia el estudio de ingredientes alimentarios para la creación de nuevas texturas como espumas, emulsiones y geles.

Además, también colaboramos estrechamente en la elaboración de una base de datos on-line sobre ingredientes alimentarios, en su mayoría hidrocoloides, que puedan otorgar al plato características específicas de textura, poder emulsionante o espumante (AZTI-Tecnalia. www.azti.es). Gracias a esta herramienta, si el cocinero desea conseguir una textura determinada en su plato, podrá saber rápidamente qué ingrediente alimentario es la mejor opción, la forma de usarlo y otro tipo de parámetros útiles. También pretende recoger las texturas y características que podamos conseguir en mezclas.

A medida que hemos ido construyendo esta tabla de hidrocoloides, hemos visto las enormes potencialidades que ésta tiene para muchos científicos.

¿Cuál ha sido tu proyecto más difícil en esta área?

Aunque parezca una frase hecha, la mayoría de los proyectos que nos proponen los cocineros son un reto con un grado de dificultad científica considerable. Ya me he pasado alguna vez días enteros intentando descifrar ideas brillantes de algún chef para trazar una hipótesis de trabajo y comenzar los trabajos de laboratorio. Quizá uno de los proyectos que más recuerdo por su grado de complejidad fue intentar elaborar pompas comestibles de un diámetro considerablemente grande y estable frente al tiempo y a cualquier tipo de fuerza externa, incluido pinchazos de agujas para insertar diferentes tipos de aromas en el interior. Para realizar este tipo de pompas fue necesario un estudio exhaustivo sobre las propiedades interfaciales de ciertas proteínas con mezclas de carbohidratos. El esfuerzo fue enorme pero el grado de complacencia fue mucho mayor. En primer lugar nos abrió un tipo de investigación científica muy interesante y en segundo lugar me pude sentir realmente realizado y feliz al ver cómo nuestra intensa labor en el laboratorio se pudo ver plasmada en un plato.

En tu opinión, ¿qué pueden aportar los especialistas en ciencias de los alimentos al trabajo de los chefs?

Creo que puede resultar realmente útil por diversas razones. En primer lugar, podemos servir como una herramienta muy poderosa para llegar a cumplir ideas brillantes que sin conocimiento científico serían muy difíciles de alcanzar. En segundo lugar, para canalizar el gran conocimiento que varios cocineros ya tienen sobre las características de muchos alimentos de una forma empírica hacia una forma más científica donde la aplicación más rigurosa de un método científico es vital para una mejor optimización. Enseñar a nuestros cocineros colaboradores esta aproximación, así como conocimientos básicos en ciencias nos parece muy necesario para ellos.



Juan Carlos Arboleya

¿Qué has aprendido tú de los chefs con los que has trabajado?

He aprendido enormemente de ellos y además en muchos aspectos. Algo que recalcaría especialmente es la ilusión que muestran ante todo lo que hacen, la extrema curiosidad que continuamente aplican y ese punto de locura y genialidad tan necesaria en el mundo de la ciencia. Sin duda alguna se trata de un soplo de aire fresco para cualquier especialista en ciencia de alimentos y que realmente incita y estimula para la creación de nuevas temáticas de trabajo. A su vez creo que la incorporación de algunos chefs en muchos proyectos de investigación llenaría un hueco existente entre la relación de las propiedades microestructurales y textura de los alimentos y la percepción sensorial.

En tu opinión, ¿qué nuevas tendencias en la aplicación de tecnología de alimentos en la cocina veremos en el futuro? ¿cómo ha cambiado este campo a través del tiempo?

En estos momentos en los foros de ciencia y cocina el trabajo es muy intenso y podemos decir que el presente ya es el futuro. A día de hoy ya existen varios grupos de trabajo muy especializados en la transferencia de diversas tecnologías existentes en laboratorios a la cocina de tal manera que puedan finalmente evolucionar a la construcción de nuevos electrodomésticos que puedan ser útiles no sólo para los cocineros sino también para los consumidores (los que cocinamos en nuestra casa).

Otra clara tendencia en el mundo de la cocina es la adaptación de ciertos hábitos científicos para una mejor organización. Prueba de ello es la creación de una nueva revista en formato científico sobre la interacción ciencia y cocina donde, entre otras cosas, existirá la posibilidad de recoger nuevas recetas o nuevas ideas de una forma más controlada.

Este es un campo que está evolucionando mucho en poco tiempo ya que, la interacción entre la ciencia y la cocina está inicialmente orientada hacia un sentido (aplicación de ciencia a la cocina) pero, poco a poco, este único sentido unidireccional se vuelve bidireccional, encontrándonos en estos momentos en una situación donde somos nosotros los que utilizamos a los cocineros. Casos concretos puede ser el mundo de la comunicación aprovechando su mayor carácter mediático o su valiosa colaboración para el diseño de nuevos alimentos funcionales.



Las teorías psicológicas afirman que la selección de los alimentos se produce dentro de una red de significados sociales, algunos de éstos relacionados con el mismo alimento y otros con el entorno. Hoy se sabe que el paladar se entrena, pero el olor y el sabor están sometidos al control cultural.

Por: Julieta Ponce
coa@saborearte.com.mx

La culpabilidad frente *al placer*

Según Jane Ogden,[1] la comida tiene significados muy complejos, los alimentos pueden representar aspectos de la identidad de la persona en términos de género, sexualidad, conflicto y autocontrol, incluso llegan a ser una comunicación del amor y del poder.

Los postres, caracterizados por su contenido de azúcar y grasa tienen la connotación de ser indulgentes para todos los comensales, es una explosión de emociones las que pueden coincidir en un mismo plato y esta comunicación está enmarcada también por las calorías que pueden ser las más codiciadas y las más odiadas a la hora del postre.

Para las mujeres los postres son especialmente un reto porque son ellas quienes toman el control de los alimentos pero al mismo tiempo se niegan a sí mismas el placer de un postre; Silverstein y otros estudiosos, al comparar la publicidad en las revistas reportan que por cada 100 mensajes de alimentos dirigidos a las mujeres se encuentra uno para hombres, y por cada 63 anuncios de alimentos sin azúcar o sin grasa sólo hay uno para hombres. Concluyen los autores diciendo que el mensaje de nuestros tiempos es "...las mujeres deben prescindir de sus deseos de tomar los dulces que preparan para otros y satisfacerse con una ensalada de atún sin grasa", es aquí donde la comida puede encarnar un conflicto entre la conducta de comer y la negación, sobre todo para las mujeres que batallan fuertemente contra el sobrepeso.



Conducta nada saludable es saborear un postre y luego lamentarse toda la semana por haberlo hecho, estas sensaciones son las que impiden a la persona comprender cómo cuidar su salud y seguir disfrutando.

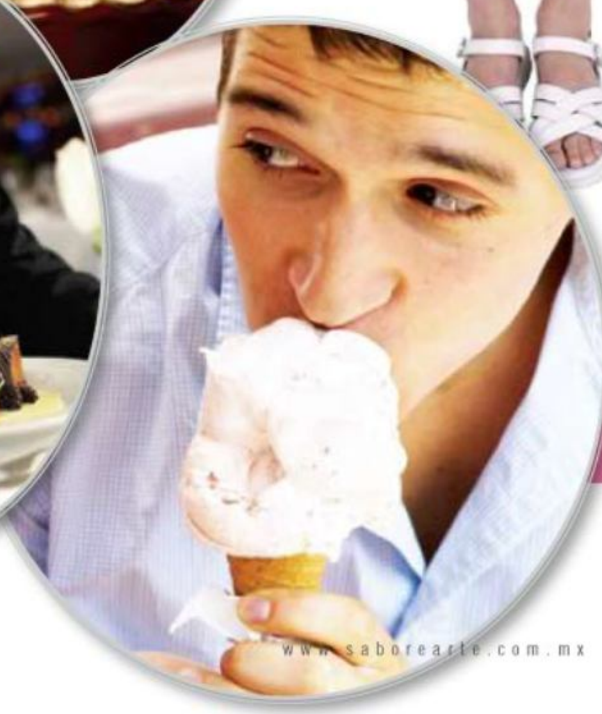
La culpabilidad frente al placer, suele ser una sensación que se asocia con el chocolate y los pasteles, claramente un conflicto con disfrutar y arrepentirse. Conducta nada saludable es saborear un postre –sin contar su contenido energético– y luego lamentarse toda la semana por haberlo hecho, estas sensaciones son las que impiden a la persona comprender cómo cuidar su salud y seguir disfrutando. La mayoría de los pacientes que acuden con el nutriólogo para perder peso, anhelan una lista de "alimentos prohibidos" para poder calmar sus deseos de forma drástica, sin embargo, la dieta saludable actualmente es mucho más amable y deliciosa porque basa el éxito en la mejora del estilo de vida más que en la cuenta de calorías de los postres.

La culpa ante el placer puede llegar a ser patológico, personas que se presentan como "chocohólicos" tienen dos conductas que pueden servir como señales de alerta para todo aquél que le teme a los postres, una es comer chocolates y postres en secreto, y otra es sentir odio por uno mismo o vergüenza después de haberlo hecho.

La comida es el vehículo de uno de los más grandes placeres y corre el riesgo de ser el foro de perversidad y desesperación. Hay quienes relacionan a los alimentos dulces para apaciguar a los niños, pero no se confunda, los postres son para degustarlos placenteramente, los niños lo que requieren es atención para comunicarse y ser integrados con los seres queridos, la comida puede ser un acto amoroso por sí mismo, pero nunca será el sustituto del cariño.







La recomendación del día

No corra riesgos, si desea comer un postre y teme a las calorías simplemente compártalo en la mesa y disfrute, esto le permitirá incluso probar otros postres.

[1] Jane Ogden, *Psicología de la alimentación*, Editorial Morata, Madrid, 2005.



Es indiscutible el papel que tienen las culturas que florecieron en la península arábiga y sus alrededores en la difusión del gusto por el café, especialmente durante la expansión del imperio turco-otomano, durante las cruzadas y por el comercio efectuado con esta área.

Origen y sabor compartidos



Por: Sylvia Gutiérrez
sgutierrez@saborearte.com.mx



Es notable también que una de las grandes herencias que perduran, que ha sido perfeccionada a través del tiempo y enriquecida con nuevos ingredientes, es el paladar enamorado de lo dulce.

Aunque el café arábigo se considera originario de Etiopía, el desarrollo del consumo se da dentro de los lugares de reunión de los árabes y turcos y no podemos dejar de mencionar que el principio de muchas preparaciones de la repostería está precisamente en esas mezclas a base de dátiles, azúcar, miel y pasta phyllo.

A mediados del siglo XVI ya se habían instalado en Turquía las primeras cafeterías y los habitantes de la península le daban al café un espacio importante dentro del ámbito familiar. Sin embargo, debido a que en el siglo XVII, primero en Arabia y luego en Turquía, el consumo de café quedó incluido dentro de la lista de alimentos prohibidos junto con el alcohol y el tabaco por el Corán, y que además, las cafeterías eran consideradas como centros de conspiración política y por lo tanto fueron también prohibidas, el consumo y la pasión por el café emigró a Europa a través de Italia, Francia y Austria principalmente. Ahí comenzó la expansión del conocimiento de esta bebida al resto del mundo, acompañado por supuesto de un desarrollo de la repostería medieval a la repostería moderna tal como la conocemos ahora.

No es extraño que la historia del consumo del café y del desarrollo de la repostería vayan casi juntas y se conciba de manera natural como una combinación inseparable dentro del menú. Muchos sabores e ingredientes de pasteles y otras preparaciones combinan o complementan con los que tienen los cafés por sus características de origen, por su preparación o su grado de tueste.

Grupos de sabores como fresas, zarzamoras, coco, naranja, cereza, fruta de la pasión, ruibarbos en un primer grupo; chicoria, té negro y chocolate en otro; almendras, nueces, vainilla, canela, cardamomo en un tercer grupo y mantequilla, quesos, leche en un cuarto grupo, son ejemplos de sabores que se encuentran en ambos alimentos. Por lo tanto no existe quizás otra bebida que maride tan bien con los diferentes estilos de la repostería como el café además de mezclar humedad, texturas y sensaciones oleosas al combinarlos en la boca.



Por eso es importante el cierre de una buena comida con un grandioso postre y un café especial, es el sello de una grata experiencia. Si se consume un pastel por ejemplo con una buena infusión de café, ya se encuentra un balance de sabores y por ello es un tanto incoherente agregar azúcar al café, pero eso es cuestión de gusto y no hay una regla estricta al respecto.

El café ofrece muchas opciones para combinar con la repostería, tenemos la oportunidad de buscar un sabor específico o una serie de características otorgadas por el lugar donde se cultiva, aunque también la preparación nos dará la pauta para elegir el elemento de la repostería adecuado para cada bebida, incluso la temperatura de ambos nos dará un indicador sobre la mejor opción para combinar.

Así por ejemplo, un esprésso o un café turco sin azúcar va perfectamente con el estilo árabe, muy dulce, meloso, fuerte o bien, con el uso de chocolates amargos y cerezas mientras que un café al que se le agrega leche como los lattes o los cappuccinos va con otros sabores, quizás más simples o suaves como los de la repostería que usa manzanas, canela o vainilla, pero insistimos, queda a elección del consumidor la combinación de temperaturas, sabores y texturas.

Hoy más que nunca, con tantas opciones gustativas, debemos seguir descubriendo, experimentando las múltiples posibilidades para encontrar siempre el maridaje perfecto entre el postre y el café. Disfrutemos el placer, confiemos en nuestro gusto. ●





FOTOGRAFÍAS: LIBERTAD LÓPEZ

Vinos dulces

Por: Marianna Ramírez
ams@saborearte.com.mx



CLAUDIA JUÁREZ

El consumo de los vinos dulces en nuestro país sigue siendo muy reducido, pero nada mejor para acompañar un postre que estos espléndidos vinos. Su clasificación no es sencilla, por lo que mencionamos algunos tipos de acuerdo con su elaboración:

Fortificados: Durante el proceso de fermentación se les añade algún alcohol, con lo cual ésta se detiene y se deja la cantidad de azúcar residual deseada. También se conocen como vinos generosos y hay diferentes estilos, ya que pueden envejecerse en barriles de roble o bien embotellarse. Algunos de estos vinos son: Muscat, Oporto (consulte la página 54 de esta edición), Jerez, Marsala y Madeira.

Cosecha tardía: También identificables por los términos Late Harvest, Vendange Tardive o Spätlesse, son elaborados a partir de uvas que se dejan pasificar en el viñedo, por lo que su riqueza en azúcares aumenta al perder agua. La fermentación se corta de manera natural dejando una cierta cantidad de azúcar residual.

Vino de hielo: "Ice Wine" (en Canadá) y el Eiswein (Alemania) son elaborados a partir de uvas que se dejan congelar en el viñedo debido a las bajas temperaturas de las zonas donde se producen, las uvas congeladas concentran sus componentes por lo que al prensarlas y separar el hielo del mosto se obtienen vinos dulces muy particulares.

Podredumbre noble: La *botrytis cinerea* es un hongo que absorbe el agua de la uva, lo que aumenta sus niveles de azúcar, acidez, densidad, aromas y sabor produciendo como resultado vinos dulces y muy aromáticos. Las uvas se recogen manualmente y se seleccionan grano por grano ya que sólo se emplean las atacadas por la podredumbre noble. Algunos de los vinos más reconocidos de este tipo son los de Sauternes (Bordeaux), los Trockenbeerenauslese de Alemania y de Hungría, el famoso Tokaji Aszú. (Para saber más, véase "El dulzor noble", *Sabor e arte*, núm. 23)

Vino:	Ice Wine Vidal (Ice Wine)
Productor:	Pilliteri Estates Winery (Ontario, Canadá)
Cosecha:	2006
Alc. Vol.:	12%.
Calificación:	3 tastevin
Distribuidor:	Vinoteca



Comentario del sommelier:
Ioan Vidal percibió una intensidad aromática alta, fina y frutal con notas de albaricoque, piña y manzana caramelizada, además, expresó que tiene un buen equilibrio entre un alcohol generoso y una acidez fresca. Claudia Juárez señaló que es un vino abierto, frutal con notas de ate de guayaba y flor de azahar, Georgina Estrada coincidió y agregó piña fermentada y miel de abeja.

Maridaje recomendado:
Ate con queso, strudell de manzana, quesos suaves, pastel de queso.

Vino:	Passito (Generoso)
Productor:	L.A. Cetto (Baja California, México)
Cosecha:	1999
Alc. Vol.:	18%.
Calificación:	3 tastevin
Distribuidor:	Productos de Uva



Comentario del sommelier:
Georgina Estrada percibió aromas de cítricos como cáscara de naranja, así como Mazapán. Gerardo Téllez señaló que es discreto en intensidad con notas de frutos secos, miel y algo de higos. Marcos Flores concluyó que tiene un retrogusto afrutado, dulce amable y es un vino bien equilibrado con un postgusto medio.

Maridaje recomendado: Pie helado, tarta frutal.

Esta cuarta cata a ciegas se llevó a cabo con el apoyo de los chefs Mikel Alonso y Bruno Oteiza en el restaurante Biko, utilizando "Spigelau" la copa oficial de nuestras catas. Como invitados de la AMS participaron los finalistas del Concurso Nacional de Sommeliers 2009: Oscar Domínguez, de La Castellana "Mundo Gourmet" Pedregal (ganador), Ioan Vidal, del Presidente Intercontinental (segundo lugar), y Claudia Juárez, de Casa Madero (tercer lugar); asimismo participaron el primero y segundo lugar del Concurso Joven Sommelier 2009, Erick Gustavo López Escobar (primer lugar), de Casta de Vino y Johan Valderrabano Vargas (segundo lugar), de Alfredo Di Roma, quienes estuvieron acompañados por Gina Estrada, Marcos Flores, Marianna Ramírez, Gerardo Téllez, María José Ortega, Julio Chávez y Karla Senties, directora-editora de *Sabor e arte*.

A continuación presentamos los vinos catados y sus resultados:



Vino:	Jockey Club (Oporto)
Productor:	Burmester (Douro, Portugal)
Alc. Vol.:	20%.
Calificación:	3 tastevin
Distribuidor:	Barricas y Viñedos



Comentario del sommelier:
Georgina encontró notas de trufa, violetas y membrillo, es un vino muy equilibrado en todos sus elementos. Oscar Domínguez lo percibió muy floral. Gerardo Téllez señaló que tiene un buen balance entre alcohol y acidez, aportando una textura untuosa y de buen volumen, final complejo y con notas de guayaba y albaricoque.

Maridaje recomendado: atún en salsa de limón, queso gorgonzola y manzanas caramelizadas, foie gras sellado, queso azul con chutney de guayaba o mango.

Vino:	La llave del Puerto
Productor:	Torres Alegre y Familia (Baja California, México)
Cosecha:	2006
Alc. Vol.:	18%.
Calificación:	2.5 tastevin
Distribuidor:	(*Está por salir al mercado*)



Comentario del sommelier:
Marcos Flores resaltó un ataque amplio, dulce, generoso, fresco, y un retrogusto que manifiesta notas de café y chocolate, así como un postgusto largo. Notas a café, ciruela pasa, chocolate y nuez garapiñada, dátiles, cocoa, nuez moscada, pistache, romero, caramelo y miel son percibidas por los sommeliers.

Maridaje recomendado: Platón de quesos con nueces, tarta de nuez, pastel de chocolate, tarta de higo con salsa cremosa de cardamomo y helado de vainilla, fondant de chocolate.

Vino:	Solera 1847 (Jerez)
Productor:	GonzaleZ Byass (Jerez, España)
Alc. Vol.:	18%.
Calificación:	2.5 tastevin
Distribuidor:	González Byass de México



Comentario del sommelier: Georgina Estrada notó aromas a nueces, frutos secos y mermeladas. Buena estructura y persistencia larga son puntos que resaltó Ioan Vidal. Gerardo Téllez señaló que este vino tiene un ataque elegante, retrogusto complejo y es pleno y equilibrado.

Maridaje recomendado: Quesos maduros, queso roquefort con higos, foie gras sellado en salsa de almendras, budín de plátano con chocolate.

Vino:	Ramos Pinto (Oporto Tawny)
Productor:	Adriano Ramos Pinto (Douro, Portugal)
Alc. Vol.:	19.5%.
Calificación:	2.5 tastevin
Distribuidor:	Interamericana



Comentario del sommelier: Compota de frutas rojas, aceitunas, especias, tomillo y pimienta son algunos de los aromas que Georgina Estrada percibió en este vino. Marcos Flores resaltó una intensidad aromática alta de carácter frutal y notas a flor de jamaica.

Maridaje recomendado: Tarta de frutos rojos, quesos suaves, chocolate, mousse de frutos rojos con chocolate.



Vino:	Ferreira (Oporto blanco)
Productor:	Sogrape Vinhos (Douro, Portugal)
Alc. Vol.:	19.5%.
Calificación:	2.5 tastevin
Distribuidor:	Benet



Comentario del sommelier: Grosellas, fresas, cerezas envinadas, anís, romero, frutos pasificados, hierbas, mentol y tostados, son algunos de los aromas que este vino recordó. Marcos Flores percibió un ataque amable con alcohol integrado.

Maridaje recomendado: cerezas en reducción de vino tinto, chocolates y puros.



Vino:	Late Harvest (cosecha tardía)
Productor:	Viña Concha y Toro (Valle del Maule, Chile)
Cosecha:	2003
Alc. Vol.:	11.5%.
Calificación:	2 tastevin
Distribuidor:	Benet



Comentario del sommelier: Con aromas a dátiles, nueces, ciruela pasa, lo resaltó Georgina Estrada. Marcos Flores lo describió como un vino de intensidad aromática alta y carácter frutal, con un ataque franco, alcohol generoso, intenso y postgusto largo.

Maridaje recomendado: Higos con queso azul, moras, fondant de chocolate.

Vino:	**Las Reñas (Monastrell Dulce)**
Productor:	Cooperativa Agrovinícola Ntra. Sra. del Rosario (Murcia, España)
Cosecha:	2006
Alc. Vol.:	13.5%.
Calificación:	2 tastevin
Distribuidor:	Cepages et Terroirs du Monde



Comentario del sommelier:
Oscar Domínguez destacó que tiene una nariz muy fina y en boca un gran potencial. Se encontraron aromas a nueces y fruta pasificada, cacahuates, pistache, tostados. Gerardo Téllez indicó que es un vino de larga guarda e ideal para puros de buena intensidad en una excelente sobremesa.

Maridaje recomendado: Dulce de higo, foie gras con compota de higos y balsámico.

Vino:	**Ferreira (Oporto Tawny)**
Productor:	Sogrape Vinhos (Douro, Portugal)
Alc. Vol.:	19.5%.
Calificación:	2 tastevin
Distribuidor:	Benet



Comentario del sommelier:
Ioan Vidal percibió una alta calidad aromática y compleja, así como un carácter floral, encontrando frutos secos, como nuez y almendra y lilas. Claudia Juárez detectó notas a melocotón así como un toque floral

Maridaje recomendado: Pastel y trufas de chocolate.

Vino:	**Château Vari (Monbazillac)**
Productor:	Château Vari (Monbazillac, Francia)
Cosecha:	2003
Alc. Vol.:	13.5%.
Calificación:	1.5 tastevin
Distribuidor:	Ferrer y Asociados



Comentario del sommelier:
Ioan Vidal concluyó que este vino tiene un ataque alto, dulzor medio y un retrogusto reafirmando la nariz, lo cual presenta especias, pimienta, flores como la violeta y frutos rojos. Gerardo Téllez también encontró frutos maduros, tostados y minerales. Oscar Domínguez señaló que tiene un gran potencial de guarda.

Maridaje recomendado: Tarta de frambuesas y quesos.



OSCAR DOMÍNGUEZ



MARÍA JOSÉ ORTEGA

IOAN VIDAL



hasta en los besos!

Dulce

Por: Carlos Bracho
cbracho@saborearte.com.mx



Chère Karla

Suzanne me había recibido en Lyon, ciudad donde posee un *petit Château* en el que pasamos algunos días plenos de aventuras y de correrías por los viñedos de sus padres, deleitándonos con las comidas y los vinos que nos hicieron vivir la vida como ésta se debe vivir: gozando el aire y el sol, rindiendo culto a la tierra, besando las uvas, las flores, los arbustos, y entregando al amor lo mejor que cuerpo y espíritu pueden dar. Y ya te imaginarás, Karla, que a la hora del banquete, en la mesa estaban los embutidos y las aves de caza, los panes, los quesos y los vinos que nos hacían salir de los esquemas de la decencia burguesa.

Te cuento esto un poco al desgaire y de prisa, porque resulta que ayer recibí un telefonema de Suzanne, quien me comunicó que había llegado a México y, claro, deseaba verme. La invité a mi departamento de la calle Bucareli, en el ya famoso Edificio Vizcaya, construcción porfirista, de estilo francés, por cierto. Llegó mi amiga Suzanne, luciendo un ajustado vestido negro y una especie de chal de seda de color mamey. No voy a contar más sobre su cuerpo y sus ojos. Me concentraré para describirte, Karla, lo que le preparé, y que presenté sobre la vajilla más preciada y bella que la abuela me había heredado. Debo decir que Suzanne deseaba gozar de lo auténtico mexicano. Con música de Manuel M. Ponce, deleitamos, como aperitivo, un mezcal de Oaxaca; en la mesa, para empezar, una crema de flor de calabaza y al centro una jarra con agua de chía. Siguió un chile en nogada relleno de queso, salpicado con una cucharada de carne molida. Las tortillas de maíz morado se lucieron, y claro, el beso que me dio Suzanne fue sonoro y fresco. Le dije que cerrara los ojos porque iba a traer los postres y el café de olla. Suzanne obedeció y yo, caballero que soy, no quise aprovecharme de esa oportunidad diabólica. En el centro de la mesa coloqué los postres que estaban en varias cazuelas pequeñas: unos buñuelos con su miel, calabaza en tacha, nieve de zapote prieto, y unas jericallas que bailaban en su jarrito, había también unos chongos zamoranos que gritaban su dulzura, unas cocadas que no ocultaban su ricura; las biznagas suculentas, las charamuscas y los cacahuates garapiñados que deseaban ser comidos; para rematar, en otra cazuelita de barro lucían, orondas, las tunas cardonas.

Cuando Suzanne abrió los ojos no podía creer que tanto color, tanta belleza, tanto olor, tanto sabor estuvieran allí. Yo con eso logré lo que quería, pues Suzanne se levantó de su silla y me abrazó fuerte, y dijo que México, su comida, bebida y su gente eran algo maravilloso, que al llegar a Francia y a su Lyon querido, diría a los cuatro vientos la aventura mágica que había vivido esa tarde-noche conmigo. El café de olla estaba humeando y dijo que jamás había probado esos dulces mexicanos, que nunca hubiera imaginado tomar un café hervido con piloncillo y canela, pero que le parecía todo ello como un festín de un sultán o de un príncipe azteca o de un rey tolteca. Y claro, eufórica que estaba ante tanto dulce, ante tanto sabor mexicano, ella volvió a darme otro abrazo y otro beso que me dejó los labios llenos de calabaza en tacha y algo de cocada. Bueno, Karla, ya no sigo con lo que esa noche pasó. Prefiero guardar en la memoria aquel maravilloso espectáculo que ofrecían las cazuelas con sus dulces. El Doctor Atl y Rivera hubieran pintado, al ver aquel prodigio, uno de sus mejores y más coloridos óleos. Yo le doy gracias a la comida mexicana, a sus postres, a sus vinos, a sus mezcales y a su café, pues con ellos tuve el abrazo y el beso más conmovedor de mi amiga francesa, Suzanne. Bueno y vale. Abur.


expoTendencias Gastronómicas
COCINA
TU NEGOCIO
DEL 27 AL 29 DE AGOSTO 2009
POLIFORUM LEÓN León, Gto.
Cursos con chef invitados:
Paulina Abascal
Paulino Cruz
Enrique Olvera
Ricardo Muñoz
Bricio Domínguez
OROWEAT
Bread Perfected.
www.expotendenciasgastronomicas.com
Estado de Guanajuato
lo que vives, hace historia
UNIVERSIDAD UNIPRO
exposiciones
Politécnico
VIVE MÉXICO



> "No es posible resolver los problemas de hoy con las soluciones de ayer"
>
> Roger Van Oech

Por: Pilar Meré
pmere@saborearte.com.mx



I+D+I

La investigación es la búsqueda intencionada de conocimientos o de soluciones a problemas de carácter científico y cultural. Es decir, es el inicio para desarrollar proyectos, programas o acciones que tienen por objeto la evolución progresiva.

Sin embargo, actualmente no es suficiente con investigar y desarrollar, es necesario ir a la vanguardia, encontrar nuevos caminos, ser creativos y con ello llegar a la innovación entendida como la aplicación de nuevas ideas, conceptos, productos, servicios y prácticas, con la intención de ser útiles para el incremento de la productividad y el posicionamiento en el liderazgo.

Bajo este esquema aparece lo artístico, lo diferente, lo creativo, lo mercadológico. Hay que recordar que no hay mensaje sin mensaje y que hasta el silencio es una forma de decir algo.

Actualmente no es suficiente con investigar y desarrollar, es necesario ir a la vanguardia, encontrar nuevos caminos. Bajo este esquema aparece lo artístico, lo diferente, lo creativo, lo mercadológico.

A finales de los 60 y principios de los 70, Herbert Marshall McLuhan, educador, filósofo, estudioso canadiense, profesor de literatura inglesa, crítica literaria y teoría de la comunicación, inmortalizó su célebre frase: "el medio es el mensaje".

En este sentido, hoy los creadores de productos y servicios saben que el valor de los mismos reside en muchos aspectos, no únicamente en un elemento que, en el caso de la vitivinicultura, como producto final, es el vino.

De manera sustancial, el contenido de una botella de vino, que es la expresión del viñedo, del ser humano, de los conocimientos, de la tecnología, de la experiencia y de la creatividad, es decir, el corazón del producto es lo más importante, sin embargo, todo lo que lo envuelve: botella (materiales, colores, formas, etcétera), etiqueta, corcho, cápsula, entre otros elementos, son un lenguaje que expresa su intención, vocación o destino y el de aquel segmento de mercado al que va dirigido. En una palabra, el empaque con todo lo que representa, el precio y el canal de distribución, son un medio que se traduce en el mensaje que el productor desea poner en común con el consumidor.

Las industria vitivinícola mexicana lo ha entendido bien y, en respuesta de este proceso de investigación, desarrollo e innovación, I + D + I, no sólo ha sido vanguardista en nuevos empaques y sistemas de cerrado y protección del vino, de lo cual, hablaré en otra ocasión, sino del elemento artístico y creativo que se agrega en la etiqueta. Tal es el caso de la línea Reserva Vientos de Bodegas de Santo Tomás, que además de haber modificado su botella por una de mayor tamaño y peso, aunque de igual contenido, presenta una etiqueta muy moderna en la que incluye las hojas correspondientes a la cepa del vino y que de manera casual se acomodan en la botella, sino un poema muy expresivo.



La invitación a nuestros lectores es la de además de leer etiquetas para conocer los datos referentes a bodega, productor, cepa, añada, grado alcohólico y capacidad, también disfruten de ese mensaje que el productor ha decidido comunicar y compartir con el consumidor. ●

El oporto: un placentero accidente

Por: Marco Miranda
mmiranda@saborearte.com



Siglos de historia, entre los que asoman capítulos tensos de la geopolítica europea, el colonialismo de sus potencias y los inicios del libre comercio se entretejen en el pasado del oporto, un noble vino que ha llegado, con el paso del tiempo, a convertirse en el protagonista de muchas sobremesas alrededor del globo.

Sus diversos matices de dulzor le confieren una igualmente diversa versatilidad: los blancos constituyen un magnífico aperitivo, ya sea solos o combinados;[1] y los oportos tintos no son tan dulces como para proscribirlos antes de los alimentos salados, si bien, en mi opinión, van mejor al final.

El oporto pertenece a la categoría de vinos dulces, y dentro de ésta, a la familia de vinos encabezados; el encabezamiento (llamado también "apagamiento") significa que se agrega alcohol vínico al mosto[2] durante su fermentación, a fin de mantener un contenido elevado de azúcares en el producto final.

Remontándonos a los orígenes, a finales del siglo XVII, cuando las tensiones entre Francia e Inglaterra crecían, los ingleses aumentaron sus compras de vinos portugueses y españoles, como respuesta al incremento, por parte del gobierno francés, de impuestos internos para los claretes de Burdeos destinados al mercado británico. Así, beber oporto se convirtió en un acto patriótico para los sibaritas británicos.

Durante los largos viajes por mar, gran parte del vino portugués que iba a Inglaterra y sus colonias, llegaba a su destino imbebible, por lo que a algún navegante o comerciante británico se le ocurrió agregarle brandy, a fin de que resistiera las vicisitudes del trayecto, en 1756. Este proceso, en el que el apagamiento se realizaba al final de la fermentación, producía, por este hecho, vinos secos. En 1820 surge el proceso de apagamiento "moderno", que detenía la fermentación y producía, así, vinos dulces.

Otro aspecto interesante es que el oporto es la tercera denominación de origen más antigua del mundo, sólo detrás del Tokaji y del Chianti. Las zonas de producción se delimitaron en 1756, por parte de la Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, cuyos fines eran, además, asegurar la calidad del producto, evitar adulteraciones (sí, no sólo en México se cuecen habas), equilibrar la producción y la comercialización y estabilizar los precios. Hoy, las instituciones reguladoras portuguesas[3] se hallan entre las más estrictas del mundo y su sello, que recubre los tapones de todos los oportos genuinos, garantiza una compra segura al consumidor.

El oporto debe su nombre a la ciudad portuaria desde donde se embarca a todo el mundo, Oporto, no a la región donde se produce, la cual se ubica a unos 100 kms. al norte, denominada *Douro* (en castellano, Duero).

Existen diversos tipos de oporto. Con base en la cantidad de azúcar residual, los blancos pueden ser extrasecos, secos, semisecos y dulces. En cuanto a los tintos, las principales categorías son:

Ruby port
Son vinos en los que se busca un color tinto claro (en otras palabras, rubí) que ofrezca características de juventud, así como notas frutales pronunciadas, tanto en nariz como en boca, aunadas a una sensación de frescura. Su crianza en madera generalmente es corta (dos a tres años) y se realiza en cubas de 5,000 litros o más.

Tawny port
Maduran, por lo general, en las tradicionales barricas bordelesas de 225 litros, por periodos que van de tres a cinco años. Por esta razón, su color es más oscuro que los rubí, con matices ambarinos y dorados, y aromas a frutos secos y madera.

Tawny Reserve
Esta es una categoría que el productor puede usar discrecionalmente, es decir, no está reglamentada por la ley. Se trata de tawnies envejecidos por mayor tiempo en madera que los anteriores, usualmente siete años, con lo que su complejidad de aromas y sabores se va haciendo mayor. Mi recomendación específica es el *Warre´s Warrior Special Reserve*, premiado en varios concursos internacionales y con una muy buena relación calidad-precio.

Tawny con indicación de envejecimiento
En esta categoría, la etiqueta indicará, en inglés, 10, 20, 30 o 40 años. Esto se refiere a la edad promedio de crianza en madera de los vinos que conforman la mezcla que el maestro bodeguero determina para el producto embotellado. Desde luego, a mayor tiempo, mayor complejidad de aromas tostados, florales y de frutas secas, así como una elegancia en boca compuesta por suaves toques afrutados que amalgaman, además, notas de reducción –sí, sí, ya sé que esto último no dice nada al entusiasta novicio, pero es más didáctico que prueben cualquiera marca de oporto que encuentren, de cualquier edad de las mencionadas, y que lo comparen con un rubí, a que yo trate de explicar algo que sólo la vivencia puede enseñar. Al menos, háganlo una vez en su vida.

Colheita
A diferencia de los anteriores, se trata de vinos elaborados a partir de una sola cosecha, con un añejamiento mínimo de siete años en madera. Ofrece aromas y sabores de fruta intensa con toques de nueces y almendras tostadas.

Late Bottled Vintage (LBV)
También se elabora con vinos de una sola cosecha. Se embotella una vez que ha pasado entre cuatro y seis años de envejecimiento en madera. Ofrece las ventajas prácticas de poder beberse antes que un vintage, con algunas de las características organolépticas de éste, y de mantenerse "bebible" más tiempo una vez que ha sido abierto.

Vintage
El único vino de culto encabezado, se produce únicamente en los mejores años, climáticamente hablando. Se embotella después de una crianza de entre dos y tres años, madurando en botella por décadas. Beberlo antes de al menos ocho años es cometer un imperdonable infanticidio. Es indispensable decantarlo, por lo menos un par de horas, y aconsejable seguir la tradición: ¡terminárselo la misma tarde-noche en que se abre! A diferencia de los oportos jóvenes, el contacto con el oxígeno acaba pronto con su frutalidad y complejidad aromática.

Variedades de uva utilizadas actualmente:

Tintas:
Tinta Amarela (o Trincadeira), Tinta Barroca, Tinta Roriz (o Aragonez), Touriga Francesa, Touriga Nacional y Tinta Cão.

Blancas:
Malvasia Fina, Viosinho, Donzelinho, Gouveio.

Notas
1 Pruebe un extra-dry en un vaso old-fashioned con hielo, unas gotas de jugo de naranja y su cáscara como adorno.
2 El jugo que se obtiene del prensado de la uva.
3 *El Instituto dos Vinhos do Douro e Porto y la Casa do Douro.*





Por: Antonello Cerutti
acerutti@saborearte.com.mx

Dulces *armonías*

En el arte de la culinaria, la pastelería constituye un mundo único, con reglas, sabores, técnicas y utensilios muy propios. Es difícil describir las sensaciones que la pastelería puede regalar, pero adentraré en algunos de mis favoritos. Por la temporada, pensaré principalmente en aquellos que con frutas son simplemente majestuosos.





Comencemos por los sorbetes pues son los postres veraniegos por excelencia. Frescos y ligeros, que nos revelan sus sabrosas virtudes a través del aroma de la fruta madura, las hierbas o especias No dudemos en hacer sorbetes en combinaciones exitosas como una fresa al estragón, un queso blanco con tomillo o un higo con romero. Si se debe hablar de secretos (que para mí no existen pues en su lugar hay conocimiento), el lograr un buen sorbete está en el equilibrio entre lo dulce y lo fresco, entre su textura ligera y la untuosa. Usando los azúcares propios de la fruta y su pastosidad se pueden lograr sorbetes sin usar la heladera, solamente preparando la mezcla, pasarla en el refrigerador y una vez endurecida mezclar vigorozamente, repitiendo la operación siete u ocho veces.

La mousse de fruta es otra de mis favoritas, simple y exquisita es fundamental en mi repostería. La calidad de la fruta o de la pulpa a utilizar es el punto de partida, ésta se mezcla con la gelatina y se incorpora la crema batida que le da suavidad, inmediatamente después se debe colocar en el molde deseado. Se puede comer como parte de un postre al plato, al interior de un pastel o como un postre solo, acompañada de una salsa y trozos de frutos frescos que nos recuerden la preparación.

Tradicionalmente la pastelería ha sido considerada la especialización culinaria más precisa, ya que los ingredientes y los tiempos de preparación son puntuales y deben respetarse. Las técnicas deben aplicarse sin falla y con mano conocedora. La repostería demanda concentración, paciencia y la calma que la cocina salada no acostumbra otorgar...

Pensemos en los soufflés y las crepas que son los precursores de las preparaciones al momento resaltando la frescura de los ingredientes, sabores y perfumes. Siendo los primeros uno de los ejemplos de precisión más representativos de la cocina ya que el más mínimo detalle puede hacer que el aire escape perdiendo asi toda su razón de ser. Están también las tartas, tartaletas y hojaldres, en los que la proporción de masa se ha reducido a láminas delgadas permitiendo así que el relleno y las frutas sean el actor principal.



Otro gran ejemplo de la pastelería caliente son las cremas y los sabayones gratinados. La crema se distribuye en platos hondos, se incorpora la fruta fresca, se espolvorea con azúcar glass, se pasa en una fuente de calor dejando dorar únicamente la superficie.

La fruta es el prototipo de la alimentación que se ofrece en estado natural sin preparación alguna. Sin embargo, la cocinamos y buscamos nuevas formas para alterar su gracia inicial. La motivación es obvia: la pastelería es un arte de transformación y para que la fruta pueda llegar al nivel de postre es necesario la intervención escénica y culinaria. Una vez cocida la fruta cambia el registro táctil. El gusto, aunque se puede modificar, ofrece elementos aromáticos y dulces que no se encuentran en el producto crudo, en una metamorfosis que viene aumentada por el empleo de las salsas, jarabes, infusiones, especias (vainilla, clavos y canela) vinos y licores. Pero es necesario mantener la regla de oro de la cocina, que es respetar las normas de equilibrio; se debe resaltar las cualidades intrínsecas del fruto sin ocultar su fragancia, se tratará de encontrar armonías apropiadas y especificas.

Por ejemplo, para acentuar el gusto intenso de la ciruela, de los dátiles, se encuentran los vinos tintos, licorosos de gran carácter: Oporto, Madeira, Vin Santo.

La pera, nada agresiva en comparación, baja de tono en la escala del gusto, aunque la fragancia le permite aguantar la cocción del vino tinto.

La manzana se debe limitar a los vinos blancos o a los jarabes (como los aromatizados a la vainilla, canela, cardamomo, cáscaras de citricos).

Concluyendo, se debe señalar la singular sintonía que existe entre fruta cocida y fruta seca. Realmente, el tostado también desarrolla una evolución del gusto que exalta la "impresión dulce".

De estas pocas reflexiones y de estos limitados ejemplos creo que se puede resumir por entero cuál es la pequeña filosofía del postre: finalizar la comida con sorpresa y que el paladar recuerde frescas adulaciones no selladas por un abrumador golpe de golosinas sin respiro.


www.lafs.com.mx
LATIN AMERICAN FOOD SHOW
LAFS®
2-4 Septiembre
September
HILTON CONVENTION CENTER
Cancún, Quintana Roo
MÉXICO
Consejo de Promoción Turística
LA FERIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MÁS GRANDE DE LATINOAMÉRICA
THE BIGGEST FOOD AND BEVERAGES TRADE SHOW IN LATIN AMERICA
NOVEDADES
New Releases
SALÓN DEL RON
Rum Hall
LACH
LATIN AMERICAN CHEF
GRAN FINAL LACH
Latin American Chef Final
www.latinamericanchef.com
SALÓN DEL BARISTA
Coffee Hall
CONFERENCIAS ESPECIALIZADAS
Specialized Conferences
PROMÉXICO
Corona Extra
estafeta
FIRA
BUD LIGHT
HOTELES PARTICIPANTES /PARTICIPATING HOTELS:
Hilton
T. +52 998.881.8074
www.hiltoncancun.com
AQUA
T. +52 998.881.7600
www.siente-aqua.com
FIESTAMERICANA
HOTELS & RESORTS
T. +52 998.881.4200
www.fiestamericana.com
le blanc
spa resort
T. 01 800 6725.223
www.leblancsparesort.com

Placer a los sentidos

Nuestros sentidos disfrutan al máximo cuando saboreamos un poco de chocolate; y es que además de ser un alimento delicioso, es rico en sustancias que nos producen una sensación de bienestar. Por eso hay quienes lo consumen para levantar el ánimo en momentos de tensión y estrés.

El chocolate se extrae de la planta o árbol del cacao conocido también como "cacaotero" y cuyo nombre científico es *Theobroma Cacao L*, que proviene del griego y significa "alimento de los dioses". Es un árbol nativo de la zona tropical de América, su fruto es del tamaño de una papaya pequeña y dentro de éste se encuentran los granos de cacao (de 20 a 50 semillas). En las actividades culturales de los mayas constituyó una parte importante, pues la utilizaban como alimento, medicina, e incluso como moneda. Los aztecas o mexicas la usaban también de la misma forma. Con ella elaboraban el "xocolatl", una bebida de sabor fuerte que producía energía y vitalidad. Cocían el cacao con agua, lo endulzaban con miel silvestre o jugo dulce de arce y para aromatizarlo agregaban un poco de vainilla. Hernán Cortés exaltó su valor estimulante al decirle al rey Carlos V que bastaba con una taza de esa bebida indígena, para sostener las fuerzas de un soldado durante todo un día de marcha, de tal manera que en España empezó a utilizarse como bebida medicinal fortificante.

Pero no fue sino hasta principios del siglo XIX que se empezó a valorar sus propiedades nutritivas. Existen evidencias de que antes de la llegada de los españoles, el cacao también se culti-



Por: Karina Rodríguez Chiw
krodriguez@saborearte.com.mx

vaba en Perú y Venezuela. El cacao criollo, que es el original, tiene una mejor calidad, sabor y aroma más delicados y es utilizado por los fabricantes de chocolates finos. Mientras que el cacao forastero es el más cultivado ya que es más resistente a plagas y enfermedades. Por otro lado, para la elaboración de chocolate orgánico, se emplean granos de árboles híbridos que ofrecen más resistencia a los hongos que proliferan en los húmedos climas tropicales y a los pesticidas y fertilizantes que se utilizan para la producción del cacao.

Para obtener el chocolate, primero se recogen a mano los frutos de los árboles, se separa la pulpa de la semilla. Los granos se dejan a la sombra sobre hojas de plátano entre tres y seis días, para que fermenten; con la fermentación se persiguen tres objetivos: la eliminación de la pulpa mucilaginosa, la muerte de la semilla y el inicio del desarrollo del aroma, sabor y color. La etapa de fermentación tiene una gran importancia para determinar la calidad del cacao en polvo y del chocolate de confitería. Si elaboramos chocolate con semillas *forastero* sin fermentar, los cotiledones secos dentro de la semilla adquieren tonalidades grises (en vez de pardo o púrpura). Obtendremos chocolate con sabor muy desagradable, amargo y astringente, y de color gris oscuro.[1] Después se secan al sol una semana o bien en cámaras de secado. Posteriormente se limpian de impurezas y semillas rotas, y se clasifican por tamaño. Se envasan en sacos de yute para ser enviados a las distintas industrias chocolateras que los transformarán en diferentes derivados. Los granos secos se tuestan en un horno y después se les quita la cáscara para triturarlos, de este proceso se obtiene la pasta de cacao (también llamada licor de cacao) que contiene de 53 a 56% de materia grasa que se denomina manteca de cacao; "una vez enfriada, la pasta de cacao se solidifica en forma de ladrillos, panes o tabletas que pueden emplear las confiterías o pastelerías, pero que por lo común emplean los fabricantes de: manteca de cacao, cacao en polvo y chocolate".[2]

La manteca de cacao se obtiene sometiendo la pasta de cacao a una o varias presiones en caliente; también se la puede obtener por presión de los granos de cacao descascarillados sin moler ni reducir a pasta.[3] Esta materia grasa natural, de un blanco amarillento, posibilita sobre todo que las coberturas de chocolate sean lo bastante fluidas como para cubrir bien las elaboraciones de confitería y pastelería.[4]

Otro derivado es el cacao en polvo (sin azúcar), que se obtiene pulverizando la pasta de cacao y que contiene de 10 a 20% de manteca de cacao.[5]

El chocolate es una mezcla de pasta de cacao, manteca de cacao y azúcar. Se pueden elaborar diferentes tipos modificando las proporciones de estos componentes y/o añadiendo otros ingredientes como leche, avellanas, almendras, etc.; la manteca de cacao añadida es la que permite que el chocolate se parta bien y tenga un crujido agradable, por su parte, la leche aporta suavidad y dulzura.[3]



Una vez determinada la composición, la mezcla es malaxada y amasada para hacerla homogénea. El siguiente paso es el conchado, que es un amasado suplementario donde la pasta es batida y estirada en un lento movimiento de vaivén durante un periodo y a temperaturas que varían según el producto que se quiera obtener; en este proceso se añade manteca de cacao para aumentar la fluidez y untuosidad de la pasta y se agregan sustancias aromáticas para dar el gusto deseado. Posteriormente se realiza el templado, el cual consiste en llevar la mezcla a una temperatura en la que la manteca de cacao se cristalice en una masa fina y homogénea, lo que evita al chocolate tener un aspecto grasoso o blanquecino y le permite, por el contrario, ser brillante, untuoso y estable. Esta cristalización dirigida se obtiene por enfriamiento de la pasta, luego recalentamiento de 2 a 29°C para el chocolate con leche, y de 29 a 30°C para el chocolate oscuro[3]

Existen diferentes tipos de chocolate:

Chocolate oscuro (también llamado negro). Es el que resulta de la mezcla de la pasta y la manteca de cacao con azúcar. Las proporciones con las que se elaboran dependen del fabricante. Sin embargo, en un chocolate oscuro la proporción de pasta de cacao debe superar el 43%.

Chocolate cobertura. Es el que utilizan los chocolateros y pasteleros como materia prima. Puede ser oscuro o con leche, en ambos casos tienen una proporción de manteca de cacao igual o mayor al 31%, lo que representa el doble que en otros tipos de chocolate. Se funde fácilmente y es muy moldeable.

Chocolate a la taza. Tiene una proporción de cacao inferior al 50% y se le ha añadido una pequeña cantidad de fécula de maíz para aumentar su espesor a la hora de cocerlo. Por lo general se disuelve en leche.

Chocolate con leche. Es el derivado de cacao más popular. Contiene menos del 40% de cacao. Y como su nombre lo indica, lleva leche añadida, en polvo o condensada.

Chocolate blanco. No se trata de chocolate, pues en su composición carece de la pasta de cacao, que es la materia que aporta las propiedades del cacao. Se elabora con manteca de cacao (por lo menos el 20%), leche (en polvo o condensada) y azúcar. Es muy energético y dulce.

Chocolate en polvo. Se elabora con una proporción de cacao que oscila entre 25 y 32% y se presenta más o menos desengrasado. Se utiliza para disolverse en leche. Existe chocolate en polvo con harina añadida para facilitar su espesor.

El chocolate es una importante fuente de energía debido a su alto contenido de hidratos de carbono y grasas, por eso es importante consumirlo con moderación para evitar el aumento de peso. Aporta vitaminas como tiamina (B1) y ácido fólico (B9); mientras que los que contienen leche proporcionan también Vitamina A. Además

es rico en hierro, fósforo y magnesio. Contiene poderosos antioxidantes llamados fenoles (sustancias que protegen al organismo de enfermedades cardiovasculares, por ejemplo al combatir algunos problemas como la acumulación de colesterol en las arterias), pero los más oscuros son los que los contienen en mayor cantidad. Estas sustancias combaten los radicales libres y retrasan los procesos de envejecimiento celular. Contiene sustancias como la cafeína (10 miligramos aproximadamente), la cual proporciona estado de alerta, mejora el rendimiento, estimula la habilidad visual y aumenta la resistencia a la fatiga. Mientras que el aminoácido llamado Triptofano, después de ingerirse va directo al cerebro y propicia la segregación de serotonina, un neurotransmisor que produce la sensación de tranquilidad, paz y felicidad. Por otra parte, aunque no hay una prueba científica que nos explique por qué sentimos la sensación de antojo por un chocolate, se cree que se produce porque éste contiene una sustancia llamada feniletilamina, la cual al parecer, desencadena sentimientos similares a "estar enamorados". O bien, se piensa que es originado cuando las papilas sensoriales que detectan el sabor del chocolate al derretirse en la boca, hacen que el cerebro produzca endorfinas, drogas naturales que libera el cuerpo para hacernos sentir bien. Pese a todos estos beneficios, el chocolate ha sido satanizado porque se dice que engorda, que provoca acné o adicción; sin embargo, todo esto es un mito y puede consumirse con moderación. Sobre todo se recomienda el chocolate oscuro con más del 70% de pasta de cacao, ya que tiene menos grasas y azúcares y una mayor cantidad de antioxidantes. Como alimento se puede utilizar en los desayunos y meriendas, y en los casos en que es necesario un aporte energético extra, por ejemplo en la práctica de deporte u otras actividades físicas intensas.

Por otra parte, el chocolate y los derivados del cacao están presentes en numerosos productos de repostería y postres como: trufas, cremas, fondants, crocantes, etcétera, e incluso en platillos como el mole poblano. A la hora de comprar chocolate o sus derivados, es importante revisar la etiqueta nutricional, ya que la proporción de cacao y de otros ingredientes es muy variable. Para su conservación se recomienda guardarlo en lugares secos y frescos, bien cerrados, protegidos de la humedad y de la luz, pero nunca en refrigeración.

Temperado del chocolate cobertura[5]

La cobertura es un chocolate especial utilizado en repostería, apreciado por su dureza y brillo. El chocolate cobertura contiene varios componentes: azúcar, pasta de cacao y manteca de cacao, este último está formado por cuatro cristales: Alfa, Beta, Beta 2 y Gamma. Todos estos cristales tienen distinta temperatura de fundición y cristalización. Entonces, una vez fundido el chocolate, todos los componentes se disocian entre sí, dejando al chocolate veteado, con manchas y poroso. Para evitar esto se debe hacer un traspaso por distintas temperaturas, logrando así una correcta cristalización.

Técnica de temperado

Es importante que durante el proceso de temperado o manipulación del chocolate la temperatura ambiente oscile entre 20º-22°C, con una humedad relativa inferior al 50%. Todos los utensilios estén limpios y secos.

1. Descristalización o fusión: Para obtener un endurecimiento o cristalización perfecta de una cobertura, deben primero "descristalizarla" o fusionar, fundiendo el chocolate lentamente hasta alcanzar la temperatura donde todos los cristales se funden, esta temperatura depende del tipo de chocolate del que se hable (ver curva de cristalización del chocolate cobertura). Una cobertura fundida con demasiada rapidez a temperatura excesiva no alcanzará su punto de descristalización, lo cual producirá un espesamiento demasiado rápido y un brillo apagado.
2. Cristalización o descenso de temperatura (existen otros métodos de cristalización, sin embargo éste es el más tradicional): Volcar tres cuartos del chocolate fundido sobre un mármol cuya temperatura debe estar entre 19ºC y 20ºC. El cuarto sobrante lo mantendrá caliente a baño maría. Una vez sobre el mármol se trabaja el chocolate estirándolo sobre la mesada. Controlando la temperatura.
3. Remonte de temperatura: Una vez alcanzada la temperatura indicada en la curva de cristalización para cada tipo de cobertura, inmediatamente se interrumpe el enfriamiento agregando el restante cuarto de chocolate, llevándolo a la temperatura respectiva. El chocolate está listo para su utilización. Dependiendo el tipo de cobertura, esta temperatura debe ser mantenida hasta finalizar el trabajo.

Curva de cristalización de chocolate cobertura

	Semiamargo	Con leche	Blanco
Fusión	45º - 50ºC	42º - 44ºC	38º -40ºC
Descenso	28º - 29ºC	26º - 27ºC	24º - 25ºC
Remonte	31º - 33ºC	28º - 30ºC	28º - 29ºC



1 Laura García y Verónica Olmo, *Proceso de elaboración del chocolate*, Institut de Ciéncies de l'Educació, Univesitat Politécnica de Catalunya, en www-ice.upc.es/documents/eso/aliments/HTML/estimulantes-5.html

2 Carlos Zolla, *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988.

3 Martine Jolly, *El libro del amante del chocolate*, Barcelona, José J. de Olañeta editor, 1998.

4 *Larousse gastronomique en español*, Barcelona, 2004.

5 Tomado de "Arte y ciencia del buen comer. Enciclopedia gourmet, en www.delbuencomer.com.ar/index_archivos/templadodelchocolate.htm

Raviolis de cocoa rellenos de pato, queso ricotta y salsa de oporto

Edwar A. Cupul
Le Meridien Cancún Resort & Spa
Porción: 4

Ingredientes

Pasta

250	g	Harina
3	g	Huevo
100	pz	Cocoa
Cs.		Sal
15	ml	Aceite de oliva

Relleno de ravioli

350	g	Magret de pato confitado picado finamente
150	g	Queso ricotta
60	g	Hongo portobello picado finamente
1	g	Tomillo fresco picado finamente
1	pz	Huevo
Cs.		Sal y pimienta

Salsa

500	ml	Demi glace
350	ml	Oporto
4	g	Ajo
25	g	Chalote
1	g	Tomillo
1	Hoja	Laurel
Cs.		Sal y pimienta
Cs.		Mantequilla

Guarnición

120	g	Mousse de queso parmesano
30	g	Hojuelas de trufa
15	g	Lechuga frisé
1	g	Cebollín
1	g	Albahaca

Cs. = Cantidad suficiente

Procedimiento

Pasta

Colocar todos los ingredientes en la batidora hasta formar una masa.

Relleno de ravioli

Mezclar todos los ingredientes, laminar la pasta, cortar y rellenar los raviolis, sellarlos con huevo; posteriormente cocinar en agua hirviendo con sal y aceite de oliva. Reservar.

Salsa

Reducir el oporto con el ajo, chalote, tomillo, laurel. Una vez que se tiene la consistencia deseada agregar el demi glace, ligar con mantequilla, colar fino y reserva

Montaje

Colocar en el centro del plato el mousse de parmesano, encima disponer unas láminas de trufa y lechuga frisé, al rededor colocar los raviolis, salsear y decorar con el cebollín, albahaca y crujiente de parmesano.



Fotografías: Claudio Pellettieri

Medallón de cordero en costra de cocoa y pera al vino tinto

Edwar A. Cupul
Le Meridien Cancún Resort & Spa

Porción: 4

Ingredientes

Cordero

4	pz	Cordero
60	ml	Aceite de hierbas
60	ml	Aceite de oliva
Cs.		Sal y pimienta

Costra

15	g	Queso suizo
30	g	Mantequilla
30	g	Cocoa
30	g	Pan blanco
1	pz	Huevo
10	g	Nuez caramelizada picada
Cs.		Sal, pimienta y nuez moscada

Pera glaceada

2	pz	Pera
150	ml	Reducción de vino tinto
5	g	Mantequilla

Salsa

240	ml	Vino blanco
1	g	Tomillo
1	Hoja	Laurel
1	pz	Chalote
1	pz	Ajo
150	g	Mantequilla
200	g	Chocolate blanco

Guarnición

12	pz	Espárragos

Procedimiento

Cordero

Salpimentar el cordero y marinar con el aceite de hierbas. Marcar en la sartén con el aceite de oliva, enrrollarlo con la costra. Terminar de cocer en el horno al término deseado, sugerimos medio rojo.

Costra

Colocar todos los ingredientes en el robot coupe, mezclar bien, sazonar. Reservar.

Pera glaceada

Cortar y pelar la pera, saltearla con la mantequilla agregar el vino reducido y dejar glasear.

Salsa

Reducir el vino blanco con el ajo, laurel, tomillo, chalote. Agregar el chocolate y ligar con la mantequilla.

Montaje

Cortar en tres el cordero colocar al centro del plato, a un lado la pera glaceada y los espárragos, salsear.



Pastel de chocolate y almendras, helado de café y gelatina de cerezas

Ingredientes

Bizcocho de almendras

210 g	Huevos frescos
100 g	Yemas
210 g	Azúcar glass
210 g	Polvo de almendras
160 g	Harina
160 g	Azúcar blanca
260 g	Claras

Enjambre de almendras garapiñadas

175 g	Almendras finamente picadas
150 g	Azúcar
50 g	Agua purificada
50 g	Praliné en pasta
100 g	Chocolate oscuro 61%

Ganache de chocolate caliente

800 g	Crema UHT
400 g	Chocolate 64% finamente picado

Reducción de naranja

500 g	Jugo de naranja
50 g	Azúcar
50 g	Glucosa

Gelatina de cerezas

125 ml	Licor de cerezas
50 g	Cerezas al ron
3 pz	Grenetina en hoja

Helado de café y granos de cacao tostados cubiertos de chocolate

Procedimiento

Bizcocho de almendras

Mezclar en la batidora los huevos, las yemas y la mezcla tamizada de almendras y azúcar glass; espolvorear la harina. Montar las claras junto con el azúcar a punto de turrón y agregarlas a la primera mezcla. Llenar unos conos de papel encerado y hornear a 180°C. Enfriar y retirar el papel.

Enjambre de almendras garapiñadas

Mezclar el azúcar, las almendras y el agua y hornear hasta tostar a 180°C. Enfriar y mezclar a mano o con pala de goma con la pasta de praliné y el chocolate. Dejar enfriar y cortar en trozos.

Ganache de chocolate caliente

Hervir la crema, agregar el chocolate, mover para obtener una pasta homogénea.

Reducción de naranja

Mezclar todo en frío, colocar sobre el fuego, una vez que comience a reducir poner a fuego lento.

Gelatina de cerezas

Hidratar la grenetina. Calentar el licor y disolver la grenetina en él. Llenar moldes en forma de esferas y colocar en el centro una cereza. Enfriar.

Montaje

Glacear los conos a la mitad y colocar en el centro del plato, a un lado colocar el enjambre de almendras y sobre él, el helado de café en el otro extremo la gelatina de cereza, espolvorear sobre uno de los conos trozos de cacao. Dibujar una circunferencia con la reducción de naranja y decorar con aros de chocolate sobre el helado.

Valeria Valencia
Le Meridien Cancún Resort & Spa
Porción: 10




ABASTUR®
la llave del progreso
2009
Lo invita a participar
en el más importante Foro Lati
de Prove
era y de la
LO HACEMOS TODOS
VAGOS.ES
Buscador de Vagos.es:
Comunidad vagos.es
Bienvenido a
Zona de charla
La cafeta
Deportes
Humor
¡Contáctenos para solicitar su invitación!
30 de Septie
2 de Octubre
Centro Baname
Revista subida a Vagos.es
Acceso a mayores de 21 años
abastur.com
Operado por:
ADN
www.a-d-n.com.mx
Informes y Ventas
Manuel Álvarez Corona
malvarez@a-d-n.com.mx
Tel. 9138 - 2930 • 9138 - 2936 con 10 líneas
Horacio No. 1855 6° Piso Col. Chapultepec Morales C. P. 11570 México, D. F.
Organizado por:
AMAIT
www.amait.org.mx